

AAMUPALASTA YRTTIHERKKUIHIN

Läpileikkaus vuoden 2015 keittokirjoista

Pro gradu -tutkielma

Tiia Mikkonen

Helsingin yliopisto

Suomen kieli

Joulukuu 2017

Tiedekunta/Osasto – Fakultet/Sektion – Faculty Humanistinen		Laitos – Institution – Department Suomen kielen, suomalais-ugrilaisten ja pohjoismaisten kielten ja kirjallisuuksien laitos	
Tekijä – Författare – Author Tiia Mikkonen			
Työn nimi – Arbetets titel – Title Aamupalasta yrttiherkkuihin – Lämpöleikkaus vuoden 2015 keittokirjoista			
Oppiaine – Läroämne – Subject Suomen kieli			
Työn laji – Arbetets art – Level Pro gradu -tutkielma	Aika – Datum – Month and year Joulukuu 2017	Sivumäärä – Sidoantal – Number of pages 64 + liitteet (5 sivua)	
Tiivistelmä – Referat – Abstract			
<p>Tutkielma käsittelee keittokirjojen otsikoita sekä rakenteita, sisältöjä ja tyyliopitteita. Tutkimuksen tavoitteena on selvittää, millaisiin kategorioihin ja miten Suomessa julkaistut keittokirjat jakautuvat. Tutkimuksessa tarkastellaan myös sitä, miten keittokirjojen motivaatio, rajaus ja tavoite näkyvät kynnysteksteissä. Sisällönanalyysin avulla keittokirjoista muodostetaan yleiskatsaus ja kattava kuvaus sekä vastataan kysymykseen siitä, millainen on nykyajan suomalainen keittokirjamaailma.</p> <p>Aineistona tässä tutkimuksessa on Kansalliskirjaston tietokirjojen julkaisutiedot vuodelta 2015. Aineisto on rajattu UDK-luokitukseen 641/642 eli <i>ruoka-aineet, ruoanvalmistus, ateriat, keittokirjat</i>. Vuonna 2015 julkaistuja keittokirjoja on yhteensä 170, johon kuuluvat niin suomeksi kirjoitetut kuin suomen kielelle käännettykin keittokirjat. Alkuperäiskieleltään suomenkielisiä kirjoja aineistossa on 113, käännettyjä kirjoja on 57.</p> <p>Tutkimuksessa tarkastellaan aineistoa sekä syntaktis-semanttisen otsikkotutkimuksen näkökulmasta että sisällönanalyttisesta lähestymistavasta käsin. Syntaktis-semanttisen tarkastelun avulla saadaan selville otsikoiden muodot ja rakenteet. Sisällönanalyysi sen sijaan toimii työvälineenä, kun keittokirjoja jaotellaan niiden otsikoiden – ja tarvittaessa takakansitekstien – perusteella kategorioihin. Kolmannen analyysivälineeni, tyylintutkimuksen avulla otsikoista tarkastellaan muun muassa niiden retorisia keinoja ja kohdeyleisöjä.</p> <p>Tutkimuksessa osoitetaan, että keittokirjojen otsikot jakautuvat monipuolisesti rakenteen ja muodon mukaisesti otsikkotyyppeihin. Otsikkotyyppien välillä on tyyllisiä eroja: leimaotsikot ovat usein yksinkertaisia ja ajattomia, kun taas rönstyilevät yhdistelmäotsikot luonnehtivat ja kuvailevat laajuutensa vuoksi kirjojen sisältöjä enemmän. Muodostaan riippumatta suurin osa kirjojen otsikoista osoittautuu kuitenkin informatiiviseksi ja sisältöään ja aihepiirejään kuvaavaksi. Vuoden 2015 keittokirjat jakautuvat eri aihepiireihin monipuolisesti, joskaan eivät kovin tasaisesti. Keittokirjojen fuusiomainen luonne aiheuttaa sen, että kirjat kuuluvat usein useampaan kuin yhteen kategoriaan. Erityisesti kirjoissa nousevat esille seuraavat teemat: <i>ateriat, hahmot, ruokalajit</i> sekä <i>ruokavaliot</i>.</p> <p>Tutkielma havainnollistaa suuren keittokirjajoukon ryhmittymistä eri teemoihin. Se osoittaa, miten monipuolinen genre keittokirjallisuus nykyisin on, ja miten otsikoissa vaihtelevat niin muodot ja rakenteet kuin kirjojen sisältöjen esittämistavatkin. Keittokirjat ovat vaatimaton mutta silti näkyvä osa ruokakulttuuriamme ja ruokailun ympärillä pyörivää arkeamme.</p>			
Avainsanat – Nyckelord – Keywords keittokirjat, otsikkotutkimus, sisällönanalyysi, tyyli, otsikot			
Säilytyspaikka – Förvaringställe – Where deposited Suomen kielen, suomalais-ugrilaisten ja pohjoismaisten kielten ja kirjallisuuksien laitos			
Muita tietoja – Övriga uppgifter – Additional information			

Sisällys

1 Johdanto	1
1.1 Ongelman asettelu	1
1.2 Aineisto	3
1.3 Tutkielman rakenne	4
2 Tausta	5
2.1 Keittokirjojen asema kulttuurihistoriassa	5
2.2 Aikaisempi tutkimus	7
3 Keskeiset käsitteet ja teoriat	9
4 Keittokirjojen otsikot	12
4.1 Otsikkotyypit	13
4.1.1 Leimaotsikko	13
4.1.2 Fragmentti	16
4.1.3 Huudahdus ja käsky	18
4.1.4 Täydellinen lause	19
4.1.5 Yhdistelmäotsikko	21
4.2 Otsikoiden tyylikeinoja	24
4.2.1 Vieraan kielen käyttö	24
4.2.2 Poeettiset keinot	26
4.2.3 Huumori ja intertekstuaalisuus	27
4.2.4 Lukijakunnan huomioiminen	29
5 Keittokirjojen kategoriat Oryn ja Knuuttilan näkökulmasta	31
5.1 Keittiökäsikirjoitukset	33
5.2 Ravitsemusoppaat	34
5.3 Gastronominen kirjallisuus	35
5.4 Ruokakulttuurin yleishistoriat	36
5.5 Henkilökohtaiset ruokamuistot	36
5.6 Kirjat, jotka sisältävät reseptien lisäksi kirjoitelmia tai anekdootteja	37
5.7 Yhteenveto	38
6 Keittokirjojen kategoriat	39
6.1 Ateriat ja aterioiden osat	45
6.2 Hahmo	47

6.3 Ruokakulttuurit	49
6.4 Ruokavalio	50
6.5 Raaka-aine.....	51
6.6 Harrastus	52
6.7 Vuodenaika ja juhlat	53
6.8 Lapset ja nuoret.....	54
6.9 Arki ja elämäntapa	55
6.10 Valmistustapa.....	55
7 Yhteenveto: ilmiöt ja trendit keittokirjoissa	56
8 Loppusanat.....	60
Lähteet	62

Liite: Lista vuonna 2015 julkaistujen keittokirjojen nimistä

1 Johdanto

Ruoka liikkuu ihmisten huulilla nykyisin yhtä paljon ravitsemuksellisessa muodossa kuin puheenaiheenakin. Se on ilmiönä suuri ja kokonaisvaltainen ja läsnä monella eri elämän osa-alueella. Ruokailut rytmittävät vuorokautta ja päivä rakentuu aterioiden ja ruoan rituaalien ympärille. Pelkkä ruokailutilanne ei ole enää tärkeä, vaan kaikki kauppareissun suunnittelusta alkaen liittyy nykyisin ruoan ilmiöön (Eräsaari ym. 2016: 8). Ruoan avulla haetaan elämään tasapainoa, hyvinvointia, nautintoja sekä elämyksiä. Siitä kirjoitetaan kirjoihin ja blogeihin enemmän kuin koskaan. Ruoka on yksi tyypillisimmistä tavoista ilmaista ja toteuttaa kulttuuria etnisenä ryhmänä tai jopa kansana (Ory 1996: 443).

Kiinnostukseni ruokakulttuuriin kantaa aina yläasteen kotitaloustunneilta alkaen. Ruoka- ja ravintolakentän seuraaminen kuuluvat arkeeni ja ravintola-arvostelujen lukeminen ja kirjoittelu harrastuksiini. Opintojeni kandidivaiheessa suoritin ruokakulttuurin monitieteisen opintokokonaisuuden sivuaineenani, ja tähän pro gradu -tutkielmaan olen pyytänyt tutkielman alkuvaiheessa ruokakulttuurin professorin Johanna Mäkelän kommentteja. Olen työskennellyt kahviloissa ja ravintoloissa ja seurannut ruokakulttuurin muutosta ruohonjuuritasolta. Omistan vinon pinon keittokirjoja, ja olen viehätynyt niiden syntyprosessista, valmiista teoksista ja kaikesta, mitä kansien välissä on kirjan valmistumismatkan varrella tapahtunut.

1.1 Ongelman asettelu

Arkea ja ravintoa rytmittää elämässämme ruokailutilanteiden ohessa *ruokapuhe*. Ruokapuhe ruoan oheistuotteena on laaja yhteiskunnallinen ja kulttuurinen ilmiö. Kirjoissa ruokapuheella toteutetaan reseptien motivointia, historiaa, tarinaa – se on reseptiikan yhteydessä esiintyvää perustelua ja kuvailua. Ruokapuheen avulla reseptit tuntuvat esimerkiksi henkilökohtaisilta lahjoilta tai suurilta sukusalaisuuksilta.

Ruokapuhe on osa sitä ilmiötä, joka keittokirjoista ja ruoanlaitosta on tullut. Pelkkä ruoan ravinnoksi laittaminen ei enää riitä – eikä ole pitkään aikaan enää riittänytään – vaan kokkaustilanne on aina vain osa ruoan ympärillä elävää prosessia (Eräsaari ym. 2016: 8). Kirjassa *Ruoan kulttuuri* (2016) tarkastellaan ruokaa ilmiönä antropologisesta näkökulmasta. Ruoka onkin ollut yksi keskeisimpiä aiheita antropologisessa tutkimuskentässä jo pidemmän aikaa (kts. Eräsaari ym. 2016: 18–21).

Myös Maarit Knuuttila teoksessaan *Kauha ja kynä* (2010) tarkastelee ruoanlaiton, reseptiikan ja keittokirjojen vaihteita. Knuuttila toteaa kirjassaan omakohtaisen kokemuksensa pohjalta, kuinka keittokirjojen lukemisesta on tullut viihdyttävää mielikuvitusleikkiä ja kuinka niiden merkitys arjen käytännön oppaina on monipuolistunut (2010: 12). Keittokirjoista on tullut myös itseilmaisun tapa – vuonna 2017 tietokirjailija Annukka Oksanen ja ravintoloitsija Henri Alén julkaisivat kahden vuoden ravintolakokeilu Finnjävelin pohjalta *Finnjävel*-kirjan. Hulppea teos sisältää reseptejä, designia ja tietoa huippuravintolasta, mutta sopii massiivisen kokonsa (275 x 375 mm) vuoksi paremmin sohvapöydälle kuin kokkauksen keskelle.

Niin keittokirjojen kuin pelkästään reseptienkin muodot ovat muuttuneet ruokakulttuurin pitkässä historiassa paljon. *Kotiruoka*-kirjan lukuisat eri painokset ovat oiva esimerkki tästä. Aikaisempaa spesifimmät mitat ja valmistusajat ovat vuosikymmenten saatossa ilmestyneet mukaan resepteihin, ja valmistusohjeiden jaksot, muotoilut ja puhuttelut ovat kokeneet valtavan muutoksen. Ruokablogit toimittavat nykyisin keittokirjan tehtävää perinteisen keittokirjallisuuden ohella, ja tarinalliset tai valistavat tekstit saattelevat lukijan reseptien maailmaan.

Keittokirjoja on julkaistu viime vuosina yli 150 kappaletta vuodessa Kansalliskirjaston tilastojen mukaan. Se on kolme keittokirjaa vuoden jokaiselle viikolle. Esimerkiksi vuonna 2014 suomenkielisiä tai suomeksi käännettyjä keittokirjoja julkaistiin 170 kappaletta ja vuonna 2015 172 kappaletta. Keittokirjojen määrä vuosittain julkaisusta tietokirjamäärästä on kuitenkin vain reilut puoli prosenttia – kaiken kaikkiaan tietokirjoja julkaistiin esimerkiksi 2015 lähes 10 000 kappaletta.¹

Keittokirjoja on luokiteltu historiassamme aiemminkin, mutta ei tietojeni mukaan kielitieteellisestä näkökulmasta – yleiskuvausta keittokirjoista ei ole tehty. Esimerkiksi ranskalainen kulttuurihistorioitsija Pascal Ory jaotteli 1990-luvulla Ranskan historian keittokirjat kolmeen teoslajipohjaiseen luokkaan, joita Knuuttila 2000-luvulla jatkaa (Ory 1996: 453; Knuuttila 2010: 15–16). Kuten jo äsken totesin, keittokirjoja julkaistaan valtavia määriä, mutta niiden luokittelua on kuitenkin pääsääntöisesti tehty vain eri kulttuureissa ja jo hieman vanhentuneista näkökulmista. Riittävätkö Oryn ja Knuuttilan luomat luokat yhä nykypäivänä, kun ruoka ilmiönä täyttää elämämme ympäri vuorokauden? Kertovatko luokat kirjoista tarpeeksi, kun nyksin ruo-

¹ Luvut perustuvat Kansalliskirjastosta saatuihin tietoihin.

kekulttuurimme on esimerkiksi ravintolamaailmassa fuusioitunut pienemmistä, sirpaleisista ryhmistä?

Tutkimuskysymykset, joiden askarruttamana lähden tutkielmaani tekemään, ovat seuraavanlaisia: Millaisiin kategorioihin ja miten Suomessa julkaistut keittokirjat jakautuvat? Miten keittokirjan motivaatio näkyy sen kynnysteksteissä? Kynnysteksti kertoo lukijalle, mihin tarpeeseen kirjaa kannattaa lukea, mutta miten rajausta ja tavoite näkyvät kirjojen kynnysteksteissä eli otsikossa ja takakansiteksteissä? Tavoitteenani tässä tutkimuksessa on tehdä keittokirjoista sisällönlukittelun avulla yleiskatsaus ja kattava kuvaus sekä vastata kysymykseen siitä, millainen on suomalainen keittokirjamaailma 2010-luvulla.

1.2 Aineisto

Tutkimusaineistonani on Kansalliskirjaston tietokirjojen julkaisutiedot. Rajaan aineistoni vuoden 2015 keittokirjoihin, jotka kuuluvat UDK-luokitukseen 641/642 *ruoka-aineet, ruoanvalmistus, ateriat, keittokirjat*. UDK-luokitus on 1970-luvulta käytössä ollut kirjastoluokitus, yleinen kymmenluokitus. Kyseiseen luokkaan sijoittuvia, vuonna 2015 julkaistuja keittokirjoja, on yhteensä 170, joista tarkastelen tässä tutkimuksessa jokaista. Tähän aineistojoukkoon kuuluvat niin suomeksi kirjoitetut kuin suomen kielelle käännetty keittokirjat. Kansalliskirjaston julkaisutietojen mukaan alkuperäiskieleltään suomenkielisiä kirjoja on aineistostani 113 kirjaa. Lisäksi aineistossa on eri kielistä käännettyjä kirjoja seuraavat määrät:

- 34 englanti
- 18 ruotsi
- 2 saksa
- 2 viro
- 1 norja.

Yllä listatut kielet ovat kirjojen alkuperäiskieliä, eivät käännosten välikieliä. Vuonna 2015 Suomessa ilmestyi keittokirjoja myös ruotsin (9), englannin (3), viron (1) ja venäjän (1) kielillä. Jätän nämä kirjat kuitenkin huomiotta tutkimuksessani.

Koska aineisto on suuri, lähestyn sitä ensisijaisesti kirjojen nimien eli otsikoiden näkökulmasta. Tarvittaessa olen hakenut otsikolle lisätietoa kustantajan luettelosta tai

keittokirjan takakannesta. Kirjan nimi ja esittelyteksti ovat kirjan myyntivaltteja: ne kuvailevat kirjaa, jos kirja ei ole nähtävissä ostotilanteessa, ja käytännön myyntitilanteessa ne herättävät potentiaalisen ostajan huomion. Nimen ja takakansitekstin onnistuminen on siis olennainen seikka kohderyhmän ostopäätöksen kannalta. Hyvä otsikko ja onnistunut takakansiteksti informoivat ja vakuuttavat ostajan. (Tulisalo 2004: 302.) Tämän takia hankin keittokirjoja tutkimusaineistokseni kustantajilta ja kirjoittajilta – saadakseni konkreettista tuntumaa ja läheisemmän lähestymistavan kirjoihin.

1.3 Tutkielman rakenne

Seuraavassa luvussa esittelen tutkimukseni taustaa keittokirjojen historian ja aikaisemman tutkimuksen avulla. Luvussa 3 esittelen teorioita ja keskeisiä käsitteitä, joita hyödynnän tutkimuksessani. Luvussa 4 tarkastelen syntaktis-semantic analyysin keinoin kirjojen otsikoiden kielellistä rakentumista. Tarkoitukseni on selvittää aineistossa esiintyvät otsikoiden muotoihin ja rakenteisiin perustuvat syntaktis-semanticiset otsikkotyypit.

Selvitettyäni otsikoiden rakenteet luvussa 4 tartun luvussa 5 kirjojen sisältöihin – myös otsikoiden kautta. Luokittelen kirjat Oryn ja Knuuttilan (1996; 2010) tapaan teema- ja käyttötarkoituspohjaisiin kategorioihin, jotka selventävät laajan aineiston kirjojen funktiot. Kategorioiden avulla esimerkiksi kirjojen tavoitteet ja teoslajit havainnollistuvat ja pystyn vertailemaan Oryn ja Knuuttilan kategorioita ja niiden merkityksiä omiini.

Luvussa 6 tarkastelen aineistoa yksityiskohtaisemman sisällönanalyysin keinoin. Luvussa luokittelen kirjat aineistosta käsin luotuihin kategorioihin. Kategorioiden avulla konkretisoituvat vuoden 2015 keittokirjojen aihepiirit ja sisällöt sekä niiden yleisyys aineistossa.

Luvussa 7 pohdin yhteenvedon muodossa aineiston kirjojen yleisiä teemoja ja ilmiöitä – millainen on tyypillinen aikamme keittokirja? Tarkoituksena on tarkastella keittokirjojen tämän hetken trendejä sekä pohtia, mitä ne kertovat ajastamme. Millaisen vaikutelman kirjoissa esiintyvät otsikkotyypit luovat, ja miten otsikoissa esitellään kirjojen sisältöjä? Onko keittokirjallisuus kulttuurin ilmentymä ja muotiala, joka elää muiden kulttuurin ilmiöiden mukana?

2 Tausta

Tässä luvussa esittelen ensin lyhyesti keittokirjojen historiaa. Historiakatsaus luo pohjan tutkimukselleni ja pohjustaa sitä, millaisia keittokirjat ovat vuonna 2015 ja minkä takia. Keittokirjojen historia on myös syy erityisesti Oryn ja Knuuttilan kategorioille, joita keittokirjojen luokittelussa käytän. Muutoksen hahmottamisen avulla mielikuvan muodostaminen tutkimusaineistosta on mielekkäämpää. Historiakatsauksen jälkeen esittelen keittokirjojen aikaisempaa tutkimusta.

2.1 Keittokirjojen asema kulttuurihistoriassa

Keittokirjojen historia yltää kauas aikaan ennen ajanlaskun alkua. Vanhimmat yksittäiset reseptit lienee löydetty Lähi-idästä ja eurooppalaisen keittokirjallisuuden pystyy jäljittämään aina 200-luvun Kreikkaan asti. Vanhin tällä hetkellä tiedossa oleva kokonainen keittokirja on kuitenkin 800-luvulta roomalainen *De Re Coquinaria* eli Apiciuksen käsikirjoitukset. Keittokirjat eivät kuitenkaan vielä tuolloin tai satoja vuosia myöhemminkään vastanneet nykyistä käsitystämme keittokirjoista, vaan ne sisälsivät muun muassa yleiseen hyvinvointiin liittyviä seikkoja ja reseptejä. (Knuuttila 2010: 26.)

Nykypäivänä tuntemamme keittokirjallisuus syntyi Euroopassa vasta noin 1200-luvulla ja yleistyi parin seuraavan vuosisadan aikana. Merkittävimpiä tuon ajan keittokirjoja olivat ranskalaiset käsikirjoitukset *Le Viander de Taillevent*, *Ménagier de Paris* ja *Du fait de cuisine*. (Knuuttila 2010: 27.) Keittokirjat sisälsivät pitkään reseptejä Euroopan rajojen sisäpuolelta, mutta 1400-luvun loppua kohden kirjat alkoivat sisältää myös kaukaisempien ja vieraampien ruokakulttuurin vaikutteita (mts. 29).

Keskiajalla yleiset käsitykset ihmisestä ja ihmisen hyvinvoinnista vaikuttivat myös keittokirjoihin. Vielä keskiaikaisetkin keittokirjat olivat lähinnä ainesosaluetteita, sillä ruokaa niiden avulla valmisti vain ammattilainen (mts. 32). Keskiajan jälkeen kirjapainotaito teki keittokirjoista tuotteita myös rahvaan pariin. Reseptit muutuivat hiljalleen ajankohtaisemmiksi ja alkoivat paljastaa myös esimerkiksi kuninkaallisten ja aateliston keittiön salaisuuksia tavalliselle kansalle. Ruokamuodit ja niiden kulkeutuminen maasta toiseen alkoivat myös näkyä keittokirjoissa entistä enemmän. (Mts. 34–35.)

1700-luvulla tavallisille kansalaisille tarkoitettut keittokirjat yleistyivät ja ruoanlaitto muuttui korkeakulttuurisesta tekemisestä keittämiseksi. Ensimmäiset peruskeittokirjat julkaistiin Isossa-Britanniassa, josta ne hiljalleen levisivät manner-Euroopan kautta myös Pohjoismaihin. Samalla keittokirjojen selväksi kohdeyleisöksi tuli naiset. (Mts. 36–39.)

Suomen syrjäisyys ei keittokirjojen leviämisen kannalta ollut ongelma, vaan keittokirjoja kulkeutui Suomeen jo niiden kopioimisesta ja painamisesta lähtien. Ensimmäiset suomalaiset keittokirjat syntyivät kuitenkin vasta 1800-luvulla, sillä suomalainen ruokakulttuuri haki muotoansa kauan. Ensimmäisenä suomenkielisenä keittokirjana pidetään ruotsalaisen Gustava Schartaun kirjoittamaa ja Eino Leinon suomentamaa *Hywäntahtoisia Neuvoja Katowuosina* (1834). Ensimmäinen suomalainen keittokirja sen sijaan on vuonna 1849 julkaistu *Kokki-kirja*, jonka reseptit on kuitenkin todennäköisesti kopioitu muista aikansa keittokirjoista. (Mts. 45–46.)

1800- ja 1900-lukujen vaihteessa ruokailu muuttui tiedon määrän lisääntyessä ja lääketiede ja hyvinvointi tulivat Suomessakin mukaan keittokirjallisuuteen. Kemia ja tieteellinen ajattelumaailma aiheuttivat mullistuksen, jonka myötä syntyi moderni keittokirja. (Mts. 66, 82.) Varsinainen, perinpohjainen, muutos tapahtui kuitenkin vasta 1900-luvulla, kun *Kotiruoka*-keittokirja syntyi ja otti paikkansa suomalaisten keittiöissä (mts. 94). 1980-luvulla *Kotiruoka* koki ehkä historiansa suurimman muutoksen suomalaisen keittiön koneellistumisen myötä. Teoretisointi ja tarkennukset täydensivät reseptejä ja tekivät niistä nykyisin tuntemamme kaltaisia. (Mts. 112.)

Erityisesti 1900-luvun alkupuolella Suomessa uhrattiin aikaa myös keittokirjojen kielen pohtimiselle. Lainasanat ajautuivat Euroopasta Ruotsin kautta Suomeen ja aiheuttivat päänsäryä itsenäistyneen Suomen kirjakielen kehittelijöille. Ruokasanastoa pyrittiin synnyttämään ja uudistamaan ruoanvalmistuksen ja kodinhoidon alueilla, ja esimerkiksi *Kotiliesi*-lehden sanakilpailut paransivat suomen kielen tilannetta keittokirjoissa. *Kielikello*ssakin pohdittiin vuosina 1983 ja 1997 ruokasanaston ja -nimistön ongelmia ruoka-aiheisissa teemanumeroissa, *Ruokakelloissa*. Alan sanaston kansainvälisyyden mukanaan tuomiin ongelmiin etsittiin ratkaisuja suomennoksilla, ja lukijoille esiteltiin kirjoitusasusuosituksia. (*Kielikello* 2/1983 & 3/1997.) Kuitenkin tässäkin tapauksessa *Kotiruokan* uudistetut painokset toimivat vaikuttavimpina tiennäyttäjinä – vuonna 1987 painokseen päätettiin lisätä ruokasanasto, ja 10 vuotta myöhemmin *Kielikellon*kin esitteli sanastonsa. Ruokasanasto aiheuttaa silti yhä ongelmia: viimeksi

vuonna 2007 *Kielikellossa* tartuttiin uusiin ruokasanoihin, eikä ruokakulttuurin muuttuvassa maailmassa sanasto tule ikinä olemaan valmis tai lopullinen.

Viime vuosina julkaistujen keittokirjojen määrä on todiste sille, että keittokirjoille on edelleenkin käyttöä yhteiskunnassamme digitalisoitumisesta huolimatta. Reseptit ovat saatavillamme internetistä helpommin kuin koskaan, mutta jokin keittokirjoissa viehättää ja saa meidät ostamaan niitä yhä uudelleen. Ne ovat huomaamaton, usein vaatimatonkin osa arkea, mutta myös kulttuurinen ilmiö, jolla on pitkistä historiastaan huolimatta – tai kenties sen takia – edelleen tarkoituksensa.

2.2 Aikaisempi tutkimus

Aikaisempaa tutkimusta keittokirjoista ja niiden otsikoista ei tietääkseni ole tehty. Keittokirjatutkimusta on muutenkin tehty vain vähän. Kirjallisuudentutkija ja tietokirjailija Niklas Bengtsson listaa keittokirjoja teoksessaan *Syö ja seurustele: keittokirjabibliografia 1990–2003 ja gastronomista kaunokirjallisuutta* (2004). Bibliografiassa Bengtsson jaottelee teokset 39 otsikon alle. Kyseessä ei siis ole tutkimus, vaan kirjallisuusluettelo, jonka ratkaisujen takana ei ole nähtävillä läpinäkyvää prosessia. Bengtssonin luokittelema aineisto lisäksi poikkeaa tämän tutkimuksen aineistosta niin laajuudeltaan, rajaukseltaan kuin iältäänkin. Tiedossa ei myöskään ole, onko Bengtssonin tekemän jaottelun pohjalla ollut kirjojen kynnystekstit, varsinaiseen sisältöön tutustuminen vai muu informaatio.

Teoksen *Hyvä kirja* (2006) artikkelissa Keittokirjojen julkaisulinjoja Bengtsson kuitenkin kuvailee bibliografiansa otsikkoryhmiä hieman tarkemmin ja kutistaa ryhmien määrää. Artikkelissa Bengtsson jakaa keittokirjat perinteisiin ja eri tavoin kohdennettuihin keittokirjoihin. Perinteisiin keittokirjoihin kuuluvat niin arkiruoasta, juhlaruoasta ja -perinteistä, tapakulttuurista kuin keittiöteknologiastakin kertovat keittokirjat. Samaan ryhmään kuuluvat myös muun maussa keittiöpuutarhan hoito, säilöntä, pakastaminen ja kuivaaminen. (Mts. 119.) Hajanaiselta vaikuttavaa ryhmää yhdistää Bengtssonin mukaan kuitenkin kirjojen valistava luonne ja yleisteosmainen käyttötarkoitus (mts. 120).

Kohdennettujen keittokirjojen osalta Bengtsson viittaa bibliografiansa 39 otsikkoon ja samasta aineistosta muodostettuun 11 ryhmän jaotteluun. Bengtssonin ryhmät ovat *vuodenajat, valmistusvälineet, maantiede, ikäryhmät ja elämänvaiheet, tervey-*

dentila, valmistusaineet ja ruokalajit, ammattikirjallisuus, julkkiskeittokirjat, lehtiartikkeleitten pohjalta kootut keittokirjat, koulujen oppilaiden tekemät keittokirjat ja juhlat ja kutsut. Aloittaessani oman aineiston luokittelua, en ollut tietoinen Bengtssonin luomista ryhmistä. Palaan kuitenkin näihin ryhmiin vielä luvun 6 alussa.

Keittokirjojen uudempi muoto, ruokablogit, ovat nykyisin keittokirjojen ohella tärkeä osa ruokakulttuuriamme ja ruoanlaittoamme. Ruokablogeja on viime vuosina tutkittukin esimerkiksi kotitaloustieteen (mm. Raitakari 2016) ja elintarvike-ekonomian (mm. Kangas 2016; Nevanlinna 2014) oppiaineissa. Raitakari tarkastelee pro gradu -tutkielmassaan ruokablogien lukijoita, Kangas ruokablogien vaikutusta ostokäyttäytymiseen ja Nevanlinna ruokablogeissa toteutettavaa brändiviestintää.

Tutkimustani ja sen tarkoitusta pohjustaa kuitenkin parhaiten Ory (1996) ja Knuuttilan (2010) kuusi eri keittokirjaluokkaa. Kansainvälinen jaottelu alkaa 1990-luvulta, kun Ory jaotteli ranskalaiset, historialliset keittokirjat kolmeen luokkaan: *keittäjäkirjoituksiin, lääkäreiden ravitsemusoppaisiin sekä gastronomiseen kirjallisuuteen* (Ory 1996: 453). Knuuttila on jatkanut Oryn kolmen keittokirjaluokan jaottelua vapaamielisemmillä ja päivitetymmillä luokilla – Knuuttila listaa Oryn luokkien lisäksi *ruokakulttuurin yleishistoriat, henkilökohtaiset ruokamuistot* ja lisäksi *kirjat, jotka sisältävät reseptien lisäksi kirjoitelmia tai anekdootteja* (2010: 15–16). Knuuttila listaa myös erikseen vielä kategorian *kaunokirjalliset teokset, joihin liittyy reseptejä*, mutta kyseinen kategoria ei kuulu UDK-luokitukseen, jota tässä tutkimuksessa tarkastelen. Esittelen Oryn ja Knuuttilan luokat tarkemmin luvussa 5, kun käytän luokittelua oman aineistoni parissa.

Kuten keittokirjatutkimusta, on otsikkotutkimustakin tehty kaiken kaikkiaan yllättävän vähän. Eniten otsikkotutkimusta löytyy mainos- ja mediatutkimuksen osa-alueilta, tosin usein multisemioottisena analyysinä eikä erityisesti tekstintutkimuksen näkökulmasta. Tutkimusta esimerkiksi kirjojen otsikoista rakenteellisina, tekstistä erillisinä osioina, ei ole tietojeni mukaan tehty ollenkaan. Pyrin kuitenkin omassa tutkimuksessani juuri kirjojen otsikoiden – ja tarvittaessa takakansitekstien – irralliseen tarkasteluun suhteessa muuhun tekstiin.

Otsikkorakenteita on tutkittu pääasiassa vain sanomalehtiteksteistä, joiden otsikoiden rakenteet poikkeavat paljon kirjojen otsikoista. Sanomalehti- ja verkkolehtiot-sikoita ovat tutkineet Suomessa muun muassa Vahtera (1996, 1999, 2009) ja Leppänen (2006). Leppänen on hyödyntänyt pro gradu -tutkielmassaan otsikkotutkimuksen

kenttää, kun hän tarkastelee työssään *Näitä asioita et tiennyt klikkiotsikoista – katso uskomattomat tutkimustulokset! Klikinsäästäjä-sivulla julkaistuissa klikkiotsikoissa esiintyvät kielelliset piirteet* (2016) otsikoita ja niiden selitteitä. Leppäsen tutkimus käsittelee verkkouutisointia klikkiotsikoiden näkökulmasta ja sen lisäksi vielä *Klikinsäästäjä*-sivuston selitteitä iltapäivälehtien verkkosivujen klikkiotsikoille, joten tiukasti rajattu aihe mediatutkimuksesta ei tässä tapauksessa hyödytä omaa tutkimustani. Seuraavassa luvussa esittelen kuitenkin tarkemmin Vahteran (2009) otsikkotutkimusta, jota hyödynnän omassakin tutkimuksessani runsaasti.

Koska kirjojen nimet eivät aina kerro tarpeeksi kirjan sisällöstä, olen tutkimuksessani tarvittaessa turvautunut otsikoiden ohella toiseen kynnystekstityyppiin, kirjojen takakansiteksteihin, kuten jo aiemmin mainitsin. Takakansitekstit ovat etukannen lisäksi kirjan ostoa tai lukemista harkitsevan ihmisen huomion kohteena. Vaikka kirjan etukansi herättääkin usein asiakkaan mielenkiinnon, on takakannen esittelyteksti käytännön myyntitilanteessa kuitenkin ratkaisevassa asemassa. (Tulisalo 2004: 302.)

Pipsa Öhman on tehnyt pro gradu -tutkimuksen *Takakansitekstit kirjaa kauppaamassa* (2011) viestintätieteiden alalta ja tarkastelee tutkimuksessaan kirjojen markkinointia sekä takakansitekstien genrepiirteitä 40 kaunokirjallisen teoksen avulla. Tutkielmassaan Öhman toteaa takakansitekstien genren olevan vaihteleva, mutta yhteistä takakansille on usein kiinnostuksen herättäminen, sisällön kuvailu, kirjan arviointi ja kirjailijan esittely. Yhteisistä piirteistä huolimatta kaunokirjojen takakansitekstien genreä määrittää Öhmanin mukaan vain sisällön kuvailu, sillä ainoastaan se esiintyy kaikissa aineiston kansiteksteissä (mts. 75.)

3 Keskeiset käsitteet ja teoriat

Yhdistelen tutkimuksessani syntaktis-semanttista otsikkotutkimusta sekä sisällönanalyysiä. Ranskalainen kirjallisuudentutkija Gérard Genette on tarkastellut ja jaotellut otsikoita 1900-luvun lopussa. Genette erottaa toisistaan *temaattiset* eli teoksen sisältöön liittyvät ja *remaattiset* eli tekstiin tekstinä viittaavat otsikot (Genette 1987: 75). Temaattiset otsikot jakautuvat lisäksi kirjaimellisiin, symbolisiin ja ironisiin otsikoihin ainakin kaunokirjallisuuden otsikoiden parissa (mts. 78–79). Havainnollistan ensimmä-

mäisessä analyysiluvussani muutaman esimerkin avulla Genetten temaattisia ja re-maattisia otsikoita.

Genetten otsikkojaottelua tärkeämpi näkökulma analyysissani on kuitenkin syntaktis-semanttinen otsikkotutkimus. Syntaktis-semanttinen otsikkotutkimus tarkoittaa otsikoiden rakenteellista tarkastelua sekä rakenteet että semanttiset sisällöt huomioi-den. Vahtera (2009) hyödyntää väitöskirjassaan syntaktis-semanttista otsikkotutki-musta kvalitatiivisena tutkimusmetodina. Vahteran mukaan otsikkotyyppien pohjana ovat ensi sijassa semanttiset seikat ja sisällöt, joita tulkitsemme kieliopillisen raken-teen eli syntaksin avulla (mts. 10). Tällä rajauksella Vahtera erottuu kognitiivisesta kieliopista, jonka avulla otsikkotutkimusta tehdään hieman eri lähtökohdista.

Vahteran sanomalehtitutkimus syntaktis-semanttisen analyysin avulla jakaa sa-nomalehtiotsikot *leimaotsikoihin*, *fragmentteihin*, *kvasifragmentteihin*, *yhdistelmäotsi-koihin* ja *huudahduksiin ja puhutteluihin* (Vahtera 2009). Saman analyysin keinoin sanomalehtiotsikoita on jaettu myös esimerkiksi *leimaotsikoihin*, *kertoviin otsikoihin* ja *sävyttäviin otsikoihin* (Vahtera 1996: 51; Okkonen 1980: 242), mutta Vahteran myöhempi jaottelu on tutkimukseni tapauksessa kattavampi ja aineistooni parem-min sopiva. Esittelen Vahteran otsikkotyyppejä lisää analyysiluvussa 4. Vaikka sano-malehtiotsikot ovat luonteeltaan erilaisia kuin kirjojen otsikot, pystyn soveltamaan teoriaa ja otsikkotyyppejä sulavasti keittokirja-aineistoni parissa. Syntaktis-semanttisen metodin avulla saan selville aineistoni otsikoiden muodot ja rakenteet.

Syntaktis-semanttisen otsikkoanalyysin lisäksi analysoin kynnysteksteistä kirjo-jen sisältöjä. Sisällönanalyysi on monipuolinen, monikäyttöinen ja monialainen meto-di tai teoreettinen viitekehys, jonka avulla aineistoa analysoidaan eritellen, yhtäläi-syyksiä ja eroja etsien ja tiivistäen. Sisällönanalyysin avulla tutkittavasta tekstiaineis-tosta pystytään luomaan tiivistetty kuvaus. (Tuomi & Sarajärvi 2002: 105.) Diskurs-sintutkimuksessa sisällönanalyysia hyödynnetään usein kvalitatiivisena keinona gen-reanalyysin parissa. Sen avulla voidaan selvittää esimerkiksi kussakin diskurssissa tai genressä tapahtuvaa käyttäytymistä tai viestinnässä välittyviä tulkintoja ja merkityk-siä. Diskurssintutkimuksessa tarkastellaankin usein esimerkiksi genren rajoja tai tyyli-valintoja. (Mäntynen & Pietikäinen 2009: 22, 139). Sisällönanalyysin keinoin selvitän siis kirjojen otsikoiden, ja tarvittaessa takakansitekstien, esiintuomat aihepiirit.

Sisällönanalyysi on tärkeä väline myös silloin, kun tarkastelen tutkimukseni kolmatta ulottuvuutta, *tyyliä*. Tyyli on monialainen käsite, joka liittyy olennaisesti

kielenkäyttöön niin puhutussa kuin kirjoitetussakin kielessä (Voutilainen 2012: 77). Tyyliä tutkitaan kaunokirjallisuuden parissa, mutta myös muiden tekstien yhteydessä, jolloin sitä kutsutaan *yleiseksi tyylintutkimukseksi* (mts. 81). Tyylin suhde genreen ei kuitenkaan ole yksiselitteinen, sillä esimerkiksi keittokirjojen otsikoiden taustalla ovat aina muun muassa myös kirjoittajan ja kustantajan valinnat ja teot. Kirjojen otsikoiden tapauksessa tyylin ja sanavalintojen avulla luodaan lukijalle tunteita ja mielikuvia sekä yritetään vaikuttaa ostopäätökseen. (Mts. 77, 87.) Kuitenkin tietylle genrelle – esimerkiksi keittokirjoille – mielletään usein tietty tyylikenttä, ja genre ilmenee kielenkäytössä tyylin lisäksi esimerkiksi jäsennyksen, kieliopin ja sanaston avulla (Mäntynen & Pietikäinen 2009: 87). Otsikot ovat täysin oma tekstilajinsa näiden kielenkäytön osa-alueiden suhteen – tosin tyylin ja tekstilajinkaan välinen suhde ei aina ole yksiselitteinen, vaan eri tutkijat käsittävät suhteen hyvin eri tavoin (Voutilainen 2012: 86).

Tyyliin ja otsikoiden retorisiin keinoihin liittyy vahvasti *intertekstuaalisuuden* käsite. Jo aiemmin mainitsemani Genette luokittelee intertekstuaalisuuden lajeiksi ensinnäkin sitaatit, viittaukset ja plagiaatit. Toinen osa-alue on *metatekstuaalisuus* eli tekstin kommentoiva suhde toiseen tekstiin. Kolmanneksi Genette listaa *arkkitekstuaalisuuden* eli yleiset tekstien tyyppiominaisuudet. Genette nostaa esiin myös *hypertekstuaalisuuden*, joka viittaa palimpsesteihin eli kerrosteisiin teksteihin, joista näkyvät niihin vaikuttaneet, edeltävät tekstit ja teokset. (Genette 1997: xviii–xix.) Hypertekstuaalisuus eroaa metatekstuaalisuudesta niin, ettei se metatekstin tavoin kommentoi edeltävää tekstiään, vaan rakentuu sitä muunnellen (Lyytikäinen 2006: 155).

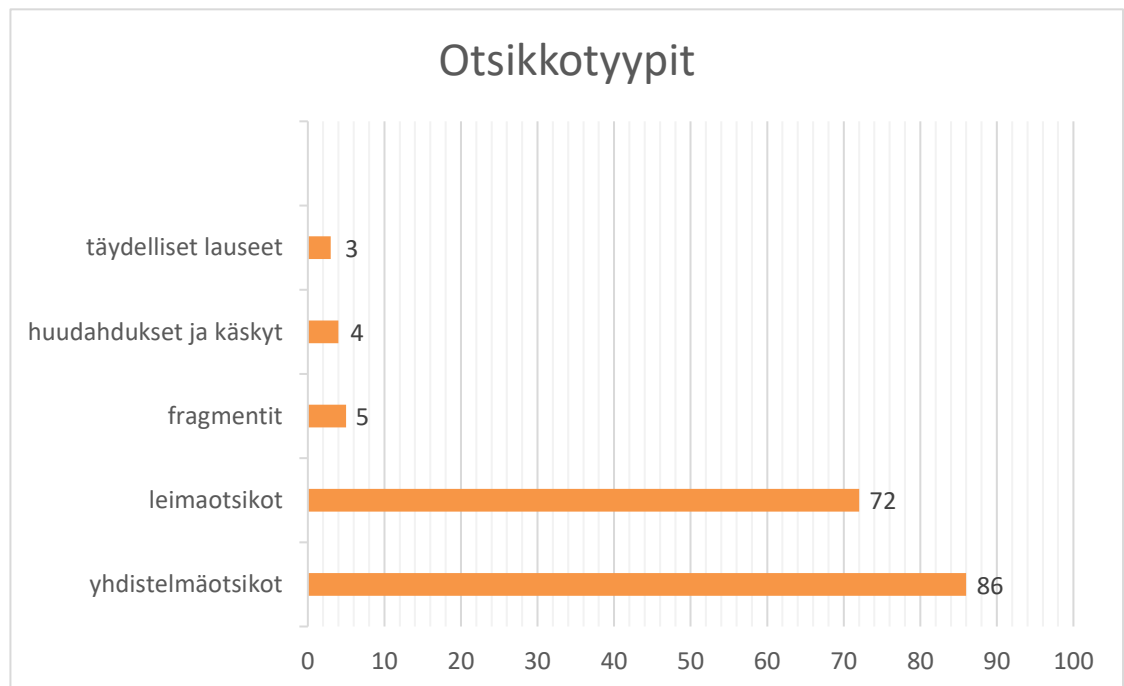
Viimeinen intertekstuaalisuuden laji on Genetten mukaan *paratekstit* eli kynnystekstit (Genette 1997: xviii). Kynnystekstit ovat siis tekstejä, jotka toimivat varsinaisten tekstien kynnyksinä ja ympäristönä. Kynnystekstien ajatellaan ohjaavan tulkintaa ja tekstin ymmärtämistä, ja niitä nimitetään myös aputeksteiksi. (Lyytikäinen 2006: 147–148). Genetten mukaan kynnysteksteihin kuuluvat muun muassa kirjoittajan nimi, kaikki otsikot aina kirjan nimestä väliotsikoihin, esipuheet ja johdannot (Genette 1997). Tieteen termipankki lisää Genetten kynnystekstien joukkoon myös kirjojen takakansitekstit. Kynnysteksteihin – erityisesti kirjan otsikkoon ja takakansitekstiin – vaikuttavat paljon kustannustekniset tekijät, joilla on vaikutusta myös tekstien vastaanottoon (Lyytikäinen 2006: 148; Genette 1997: 16). Kuten jo aiemmin totesin, käytän tutkimuksessani primäärisenä kynnystekstinä kirjojen otsikoita, mutta tarvittaessa tukeudun myös toiseen kynnystekstityyppiin – takakansiteksteihin.

4 Keittokirjojen otsikot

Tässä luvussa tarkastelen aineistoni keittokirjojen otsikoita syntaktis-semanttisen otsikkotutkimuksen näkökulmasta. Aluksi esittelen aineistoni otsikoiden jakautumisen eri otsikkotyyppeihin. Alaluvussa 4.1 analysoin tarkemmin otsikoiden muotoja ja rakenteita, ja siirryn sen jälkeen otsikoiden tyylikeinojen pariin alaluvussa 4.2.

Aineistoni otsikot jakaantuvat muotonsa ja rakenteensa perusteella seuraaviin otsikkorakenteisiin: *yhdistelmäotsikot*, *leimaotsikot*, *fragmentit*, *huudahdukset*, *täydelliset lauseet* ja *puhuttelut*. Seuraava kuva havainnollistaa aineiston otsikoiden jakautumisen eri otsikkotyyppeihin ja kussakin otsikkotyyppissä esiintyvien otsikoiden määrät:

Kuva 1: Otsikkotyypit (yht. 170).



Seuraavissa alaluvuissa esittelen tarkemmin otsikkotyypit ensin rakenteen ja sitten tyylikeinojen näkökulmasta. Otsikot olen luokitellut eri tyypeihin sen mukaan, mikä on minkäkin otsikon kohdalla olennaisinta – osa otsikoista saa itselleen otsikkotyypin rakenteen mukaan, osan kohdalla taas niiden funktio nousee yli syntaksin. Olen pyrkinyt siis sijoittamaan otsikot eri ryhmiin sen mukaan, mitä ryhmää ne prototyyppisimmin vastaavat. Otsikot voisivat kuulua siis useampaankin otsikkotyyppiin tai ne voisi sijoittaa jostain näkökulmasta toisin. Joidenkin otsikkokategorioiden rajat saatta-

vat olla hämää, ja otsikoista voisikin poimia monta mielenkiintoista ilmiötä tarkasteltavaksi.

4.1 Otsikkotyypit

Tämän luvun alaluvuissa esittelen rakenteen ja muodon perusteella jaotellut otsikkotyypit. Otsikoiden eri tyyppejä ovat – yleisimmästä tyypistä harvinaisimpaan – yhdistelmäotsikot, leimaotsikot, fragmentit, täydelliset lauseet ja huudahdukset ja käskyt. Koska yhdistelmäotsikon rakenteen ymmärtäminen vaatii kuitenkin muiden otsikkotyyppien piirteiden tuntemista, käsittelen otsikkorakenteet seuraavassa järjestyksessä: leimaotsikot, fragmentit ja kvasifragmentit, huudahdukset ja käskyt, täydelliset lauseet sekä viimeisenä yhdistelmäotsikot.

Neljän ensimmäisen esimerkin kohdalla esittelen myös aiemmin mainitsemani Genetten otsikoiden jakautumista temaattisiin ja remaattisiin otsikoihin (ks. luku 3).

4.1.1 Leimaotsikko

Leimaotsikot ovat pelkästä lausekkeesta, yleensä nominilausekkeesta, koostuvia otsikoita. Ne ilmaiseva tyypillisesti sitä seuraavan tekstin aiheen, tekstitopiikin tai alatiopiikin. Nominilausekkeen lisäksi leimaotsikkona voi toimia myös esimerkiksi infinitiivi- tai adverbiaalilauseke. (Vahtera 2009: 323.)

Vahtera jakaa leimaotsikot neljään ryhmään: 1) pelkästä NP:stä koostuviin, 2) kahdesta NP:stä tai NP:stä ja AP:stä koostuviin, 3) NP:stä ja jostakin muusta lausekkeesta koostuviin ja 4) muihin ei-lausemuotoisiin otsikoihin (mts. 60–61). Vahteran mukaan leimaotsikko lisäksi pelkästään ilmoittaa artikkelin tai otsikkoa välittömästi seuraavan tekstijakson aiheen (mts. 61), mutta keittokirjojen nimien tapauksessa leimaotsikko viittaa aina koko teokseen ja sen sisältöön tai teosmuotoon ja saattaa toimia myös markkinoinnin näkökulmasta avainasemassa olevana myyntivalttina.

Aineistoni keittokirjojen otsikoista leimaotsikoita on 42 % (72 otsikkoa) eli lähes puolet aineistosta. Suurin osa aineistossa esiintyvistä leimaotsikoista koostuu nominilausekkeesta:

- 1) *Kuppikakut*
- 2) *Sydänruokaa*

Esimerkit 1 ja 2 ovat tyypillinen ilmiö aineiston otsikoissa. Ne kuvastavat hyvin yksinkertaista ja pelkistettyä otsikkomuotoa. Nimitän otsikkotyyppiä *pelkistetyksi leimaotsikoksi*. Esimerkki 1 koostuu pelkästään nominatiivimuotoisesta yhdyssanasta. Vastaavia – yhdestä yksittäisestä sanasta tai yhdyssanasta koostuvia – nominatiivimuotoisia leimaotsikoita aineistossa on kaiken kaikkiaan kahdeksan. Myös partitiivimuotoisia, esimerkin 2 kaltaisia, pelkistettyjä leimaotsikoita löytyy aineistosta kuusi. Pelkistetyt leimaotsikot ovat ikään kuin nimekkeitä kirjalle: yhteen (yhdyssana) ei mahdu kuin vähän tietoa kirjan sisällöstä, kun taas myöhemmin esittelemieni yhdistelmäotsikoiden pää- ja alaotsikot pystyvät moniosaisuutensa vuoksi luonnehtimaan ja kuvailemaan teosta ja sen sisältöä laajemmin (ks. alaluku 4.1.5).

Genetten otsikoiden jaottelun näkökulmasta esimerkit 1 ja 2 edustavat temaattista otsikkoa, sillä ne kuvailevat ainoastaan teosten sisältöjä ottamatta sen enempää kantaa siihen, mitä tekstityyppejä teosten tekstit edustavat.

Myös leimaotsikkotyyppi, jossa NP koostuu edussanasta ja sitä edeltävästä edussanan määritteestä, on hyvin yleinen aineistossa:

3) *Arjen superruokaa*

4) *Vapun reseptikirja II*

Esimerkkien 3 ja 4 kaltaisia otsikoita on leimaotsikoissa 21 kappaletta. Muutamassa otsikossa, joissa esimerkin 3 tavoin on usein henkilönnimestä koostuva genetiivimuotoinen määrite, seuraa partitiivimuotoinen yhdyssana, jonka loppuosa on *-ruokaa*. Esimerkki 3 on aiempien esimerkkien kanssa Genetten samaa, temaattisten otsikoiden ryhmää, sillä sen nimessä ei esiinny kirjan tekstin muoto.

Esimerkin 3 kanssa samanlaisista elementeistä koostuu esimerkki 4, jossa kuitenkin otsikon edussana on perusmuodossa. Vastaavia otsikoita on aineistossa 15. Tämä esimerkki edustaa sekä temaattisten että remaattisten otsikoiden ryhmää. Nimi *Vappu* viittaa henkilöön, *Vappu Pimiään*, ja teoksen sisältöön intertekstuaalisesti – tarkoite on jotakin muuta kuin kirjan teksti. Otsikon loppuosa kuitenkin edustaa Genetten remaattisten otsikoiden ryhmää, sillä se kuvailee olevansa *reseptikirja*. Vaikka kaikki aineiston kirjat ovat sisällöltään reseptikirjoja, nostavat otsikoissa tehdyt kielelliset valinnat konkreettisesti esiin sen, mitä kirjan sisällöstä halutaan painottaa: aihepiiriä vai muotoa. *Reseptikirjan* ohella remaattista otsikkotyyppiä edustavat myös kir-

jat, joiden nimissä esiintyy esimerkiksi *ohje*-sana. *Ruokakirja* ja *keittokirja* edustavat tavallaan myös remaattista otsikkotyyppiä, sillä keittokirjojen jaksot ja rakenteet ovat yleisesti tunnistettuja. Keittokirjaan tarttuessaan lukijalla on selkeä odotus siitä, mistä osista kirja muodostuu ja miten teksti kirjassa etenee. Lasken *ruokakirjan* ja *keittokirjan* sisältävät otsikot kuitenkin temaattisten otsikoiden joukkoon, sillä ne eivät kommentoi kirjan tekstin muotoa yhtä tarkasti kuin esimerkiksi *resepti* tai *ohje*.

Toisinaan otsikossa voi olla monta edussanaa tai monta määritettä:

5) *Isoäidin ja isoisan keittokirja*

6) *Emman kakut, leivokset & jäätelöt*

Esimerkissä 5 on useita genetiivimuotoisia määritteitä, jotka viittaavat kuitenkin samaan edussanaan - *keittokirjaan*. Määrite voi myös elliptisesti viitata useammasta nominista koostuvaan edussanojen listaan, kuten esimerkiksi 6. Genetiivimuotoinen määrite *Emman* viittaa tässä tapauksessa sekä *kakkuihin*, *leivoksiin* että *jäätelöihin*: *Emman kakut*, *Emma leivokset* & *Emman jäätelöt*.

Suurin osa leimaotsikoista kuuluu siis Vahteran leimaotsikkoryhmiin 1 ja 2. Aineiston leimaotsikoista kuitenkin löytyy myös erikoisuuksia ja rajatapauksia:

7) *Ränttätänttää, rosvoruokaa*

Esimerkki 7 on lapsille suunnattu keittokirja. Kirjan otsikko koostuu alun interjektios-
ta ja *rosvoruokaa*-nominista. Edussana on partitiivimuotoinen yhdyssana *rosvoruokaa*, mutta interjektio *ränttätänttää* ei varsinaisesti määritä sitä, ja pelkkä *rosvoruokaa* riittäisi toteuttamaan kirjan nimeä. Otsikkotyypin voisi lukea Vahteran leimaotsikoiden 2-ryhmään, jossa *NP/AP + NP* -yhdistelmä toimii endosentrisenä kokonaisuutena. Esimerkin 7 tapauksessa *NP/AP* tosin korvautuu interjektioilla, joka kuitenkin tuntuu alisteiselta edussanalle. Hierarkiasuhdetta on vaikea todistaa, mutta vaikutelma voi johtua esimerkiksi siitä, että *rosvoruokaa* sisältää selvemmän viittauksen keittokirjamaailmaan ja ruokakulttuuriin sanan *ruoka* myötä kuin interjektio *ränttätänttää*.

4.1.2 Fragmentti

Fragmentti kuuluu kertovien otsikoiden alaryhmään (Vahtera 2009: 64). Fragmentti kuvaa otsikon muodon rakennetta; olennaista on, että fragmentista ”puuttuu” aina jokin lauseenosa, joka tekisi siitä täydellisen lauseen. Puuttuva osa voi olla esimerkiksi subjekti, predikaatti tai täydennys. (Vahtera 2009: 9.) Fragmentti on Vahteran mukaan predikaation jonkin osarakenteen osalta skemaattinen – skemaattisuus tarkoittaa kaavamaisuutta tai totuttua tapaa rakentaa teksti tietyllä tavalla. Näin ollen fragmentin ei tarvitse olettaa syntyneen täydellisestä lauseesta ”poiston” kautta. Fragmentit on kuitenkin helpoin luokitella sen perusteella, miten ne eroavat täydellisistä lauseista. (Mts. 70.)

Vahtera käyttää fragmenttien kuvauksissa paljon kognitiivisen kielitieteen termejä, vaikka erottautuukin tutkimuksessaan kognitiivisesta lähestymistavasta. Jätän itse kognitiivisen kielitieteen käsitteet tutkimuksestani kokonaan pois, sillä otsikoiden täydentäminen ja fragmenttien vähäisyys aineistossani eivät tarvitse kognitiivista kielitiedettä tuekseen.

Fragmenttiotsikoita aineiston otsikoista on ainoastaan 3 % (5 otsikkoa). Fragmenttien vähäisyys selittyy sillä, että fragmenttiotsikoilla voi olla ensisijaisesti jokin muu funktio ja niitä saattaakin esiintyä lisää muissa alaluvuissa. Kirjojen otsikot voivat myös olla luonteeltaan sellaisia, ettei fragmentteja esiinny niissä samalla tavalla kuin sanomalehtiotsikoissa, sillä niiden käyttötarkoitus on eri.

- 8) *Kauneutta keittiöstä*
 - ~ *Minä saan kauneutta keittiöstä*
 - ~ *Kauneutta saadaan keittiöstä*

- 9) *Sieniä pataan, pannulle ja purkkiin*
 - ~ *Laitan sieniä pataan, pannulle ja purkkiin*
 - ~ *Sieniä laitetaan pataan, pannulle ja purkkiin*

Esimerkeistä 8 ja 9 puuttuvat siis subjektit ja predikaatit. Lauseet voi myös täydentää subjektittomiksi esimerkiksi passiivimuotoon, kuten esimerkkien alla osoitan. Vahteran tutkimuksessa subjektin puuttuminen otsikoista on yleisin fragmentin ilmentymä. Vahtera tosin toteaa, että subjektin puuttuminen suomenkielisissä fragmenttiotsikoissa on verrattain harvinaista. (Vahtera 2009: 70.) Subjektien lisäksi otsikoista puuttuu

myös finiittiverbit. Vahteran mukaan otsikkokielessä verbittömyys ei ole ainoastaan kopulalauseisiin liittyvä ilmiö, vaan monenlaiset verbit saattavat jäädä otsikoissa skemaattisiksi. Huomattava osa tällaisista verbittömistä otsikoista on sellaisia, joita spesioimaan sopisi useakin verbi – myös edellisellä sivulla olevat esimerkit 8 ja 9. (Mts. 126.) Otsikoiden täydentämisen kokonaisiksi lauseiksi edellä olevien esimerkkien tavoin voi perustella sanojen *kauneutta* ja *sieniä* partitiivisijoilla – muodot viittaavat partitiiviobjektiin, joka on tiettyjen verbien vaatima rektiomuoto. Toki esimerkkien 8 ja 9 täydentäminen täsmälleen valitsemallani tavalla ei ole ainut vaihtoehto.

Myös seuraavissa esimerkeissä esiintyy fragmentit:

10) *Puuron ja talkkunan voimalla*

~ *Jaksan puuron ja talkkunan voimalla*

11) *Kaappaus keittiössä*

~ *Kaappaus tapahtui keittiössä*

~ *Sinä teit kaappauksen keittiössä*

Esimerkissä 10 otsikko on täydennettävissä kokonaiseksi lauseeksi, mutta tällöin kirjan alkuperäinen nimi jää täydennetyssä otsikossa adverbiaaliksi – lauseke *puuron ja talkkunan voimalla* ilmaisee keinoa. Otsikon edussana on teon välineenä toimiva adessiivimuotoinen *voimalla*, jota genetiivimuotoiset *puuron ja talkkunan* määrittävät.

Esimerkki 11 on erikoistapaus, sillä siinä oletetun edussanan *kaappaus* ja määritteen *keittiössä* ympärille ei ole luonnollista rakentaa täydellistä lausetta, jossa esiintyisi subjekti. Jotta otsikkoon saadaan sijoitettua subjekti, joudutaan sanan *kaappaus* muotoa muuttamaan. Otsikko voi olla fragmentti, mutta toisaalta sen voi lukea myös leimaotsikoiden pariin. Toisaalta inessiivimuotoinen sana ei yleisesti esiinny substantiivilausekkeissa määritteenä, eikä tässäkään tapauksessa asetu hierarkkisesti sanan *kaappaus* kanssa, jolloin oletetun edussanan ja oletetun määritteen suhde jää epäselväksi. Kuten tästä huomaamme, ovat monet otsikot muodoltaan tulkinnanvaraisia.

Osa otsikoista liikkuu fragmentin ja kvasifragmentin rajoilla. Kvasifragmentti on otsikko, joka muistuttaa fragmenttia, mutta ei vastaavalla tavalla herätä skemaattista prosessia – otsikko ei siis ole samalla tavalla täydennettävissä kokonaiseksi lauseeksi kuin fragmentti. Täydentäminen voi synnyttää teennäisen lauseen tai se voi olla myös täysin mahdotonta. (Vahtera 2009: 68.) Alla oleva esimerkki 12 vaatii moni-

mutkaisempaa täydennystä kuin aiemmat esimerkit, ja voisi siksi kuulua kvasifragmentteihin:

12) *Pellosta pataan, metsästä mukaan*

Yllä olevan otsikon täydentäminen on haastavaa, sillä siitä uupuu subjektin ja predikaatin lisäksi myös objekti. Otsikon elatiivien ja illatiivien iloittelut ja ruokakontekstin tiedostaminen vaativat objektia – siis jotakin, mikä laitetaan pellosta pataan tai otetaan metsästä mukaan. Aiemmista esittelemistäni fragmenteista on puuttunut vain yksi tai kaksi pakollista lauseenosaa; tästä pakollisia lauseenjäseniä puuttuu kolme. Kuten jo aiemminkin totesin, on otsikoiden muodollinen analyysi ja ryhmittely usein tulkinvaraista.

Edellä esitellyissä fragmenttiesimerkeissä on nähtävissä, että otsikoissa esiintyy usein ero-, tulo- tai olosijoja. Tämä ei kuitenkaan ole vain fragmenteille ominainen piirre, vaan koko aineiston otsikoissa esiintyy näitä sijoja otsikon tyypistä riippumatta. Tarkoituksena voi olla esimerkiksi vaikutelma jonkin, vaikkapa ruoan, äärellä olemisesta, tekemisestä, muutoksesta tai siirtymästä, kuten aiemmin esimerkissä 12. Ruoanlaitto on tilanne, jonka lähellä keittokirjojen otsikoissakin konkreettisesti ollaan, ja se on myös prosessi, jossa raaka-aineet ja ainesosat muuttuvat ateriaksi.

4.1.3 Huudahdus ja käsky

Huudahdus- ja käskymuotoiset otsikot ovat syntaktis-semanttisesti omaleimaisia. Niitä ei voi lukea myöhemmin esittelemieni täydellisten lauseiden (ks. alaluku 4.1.4) tai aiemmin esittelemieni leimaotsikoidenkaan (ks. alaluku 4.1.1) kategorioihin, jos ne eivät toteuta niiden tunnuspiirteitä. Tästä ryhmästä löytyy myös joitakin täydellisiksi lauseiksi luokiteltavia otsikoita, mutta koska ne ilmentävät esimerkiksi huudahdusta prototyypillisesti, olen sijoittanut ne tähän ryhmään.

Aineistossa huudahduksia on 14 otsikossa – tosin vain 3 otsikossa eli 2 %:ssa aineistosta huudahdus kattaa koko otsikon, ja 11 otsikon tapauksessa huudahdus on osa yhdistelmäotsikkoa. Käsittelen huudahduksia yhdistelmäotsikon osana seuraavassa alaluvussa, tässä alaluvussa tarkastelen huudahduksia ja käskyjä koko kirjan nimen kattavassa roolissa, kuten seuraavissa esimerkeissä:

13) *Gluteeniton & maidoton, kiitos!*

14) *Nyt vegeillään!*

Molemmissa esimerkeissä huudahdus välittyy etenkin huutomerkin takia. Esimerkissä 13 huudahdus on samalla myös pyyntö, mikä näkyy *kiitos*-substantiivina. Esimerkki 14 sen sijaan on huudahduksen lisäksi myös passiivimuotoinen täydellinen lause. Otsikossa tulee ilmi myös kehotusfunktio: aikaan viittaava *nyt*-adverbi ja passiivimuotoinen *vegeillään* kehotustarkoituksessa viittaavat kirjan lukijoihin ja itse kirjan sisältöönkin. *Nyt* + passiivi -rakenne on yleinen kehotusilmaisu joukolle, johon puhuja yleensä lukee itsensäkin mukaan. Se toimii usein huudahdusmaisena käskynä myös puhekielessä.

Aineistoon mahtuu myös yksi hyvin prototyyppinen käskymuotoinen otsikko:

15) ***Pane olutta***

Esimerkissä 15 *panna*-verbin yksikön toisen persoonan imperatiivimuoto *pane* käskee tai kehottaa lukijaa oluen valmistukseen. *Olutta* toimii otsikossa verbin vaatimana pakollisena täydennyksenä ja objektina. Esimerkin voisi muotonsa puolesta lukea myös seuraavaksi esittelemiini otsikoihin, täydellisiin lauseisiin.

4.1.4 Täydellinen lause

Yllä olevissa alaluvuissa olen esitellyt otsikoita, jotka eivät ole täydellisiä lauseita: leimaotsikot, fragmentit, yhdistelmäotsikot sekä jotkin huudahdukset. Täydellisen lauseen näistä aiemmista erottaa usein persoonamuotoinen finiittiverbi. Suomen kielessä täydellisen lauseen muodostaminen myös ilman subjektia ja näin ollen persoonamuotoista verbiä on mahdollista passiivin tai passiivimaisten rakenteiden tapauksessa, ja joissain tapauksissa pelkkä verbikin pystyy muodostamaan täydellisen lauseen. Näitä rakenteita ei aineistossa kuitenkaan esiinny. Täydelliset lauseet kuuluvat fragmenttien ohella kertovien otsikoiden alaryhmään.

Aineistossa vain 2 % otsikoista (4 otsikkoa) on rakenteeltaan täydellisiä lauseita.

16) *Ruokatorstai* **matkustaa**

17) *Minä olen* ruokakirja

Esimerkissä 16 *ruokatorstai* on subjekti ja *matkustaa* sen yksikön 3. persoonassa oleva predikaatti. *Ruokatorstai* matkustavana subjektina vaikuttaa semanttisesti kummalliselta, sillä se viittaa abstraktiin, persoonattomaan asiaan, viikonpäivään. *Ruokatorstai* kuitenkin viittaa myös Helsingin Sanomien torstaisin julkaistavaan ruokaosioon, jonka nimi tosin nykyisin on *Ruoka*. *Ruokatorstai* on kuitenkin tästä kummunnut keittokirjasarja, johon on koottu Helsingin Sanomissa julkaistuja reseptejä vuosien ajalta. Se on siis nykyisin ennen kaikkea konsepti, jonka takana on kirjan tehnyt ihmisjoukko.

Esimerkissä 17 on persoonamuotoisena finiittiverbinä *olla*-verbin yksikön ensimmäisen persoonan muoto *olen*. Lause on kopulalause, jossa *olla*-verbi vaatii kaksi pakollista argumenttia: subjektin ja predikaatiivin – esimerkissä siis *minä* ja *ruokakirja*. Lause on kuitenkin myös ekvatiivilause – ekvatiivilauseessa on nominatiivimuotoinen substantiivipredikaatiivi, jolla ei luonnehdita eikä kategorioida subjektia vaan ilmaista kahden NP:n tarkoitteet samaksi. Esimerkin tapauksessa samaviitteiset NP:t ovat siis *minä* ja *ruokakirja*. Näillä NP:illä ei ole muodollisia tuntomerkkejä, joista ilmeni, kumpi niistä on subjekti ja kumpi predikaatiivi. (ISK § 924 s. 880–881.) Kuitenkin esimerkissä 17 vaikutelma *minä*-persoonapronominista subjektina ja *ruokakirjasta* predikaatiivina, syntyy siitä, että *minä* viittaa suoraan puhujaan. Lisäksi luonnehdinta *ruokakirja* tuntuu elollisena puhujana epätodennäköisemmältä kuin *minä*.

Aiemmin luvussa 3 esittelin teorioita ja keskeisiä käsitteitä, ja mainitsin siellä myös otsikkotyypin *kertova otsikko* (Vahtera 1996: 51; Okkonen 1980: 242). Vahteran mukaan täydellinen lause on tyypillisesti tyyliltään kertovan otsikon kaltainen, sillä se usein toteutuu propositiona, väitteenä tai kysymyksenä (Vahtera 1996: 51). Esimerkki 17 *olla*-verbeineen toteuttaa kertovaa ja luonnehtivaa otsikkoa. Yllä oleva esimerkki 16 kuitenkin osoittaa, että Vahteran ja Okkosen täydellisen lauseen toteutuminen propositiona, väitteenä tai kysymyksenä eli kertovana otsikkona ei toteudu kaikkien täydellisten lauseiden kohdalla.

4.1.5 Yhdistelmäotsikko

Yhdistelmäotsikko on otsikkorakenne, joka koostuu vähintään kahdesta eri syntaktista tyyppiä edustavasta rakenteesta (Niemikorpi 1994: 96). Yhdistelmäotsikon muodostavat usein pääotsikko, joka on yleensä muodoltaan leimaotsikko, ja pääotsikkoa tukeva alaotsikko, joka voi olla esimerkiksi pääotsikolle alisteinen nominilauseke, luettelo tai listaus. Vahtera esittelee yhdistelmäotsikkotyyppeinä myös fragmentin johtolauseena sekä sitä seuraavan täydellisen lauseen sitaattina, mutta kyseinen otsikkotyyppi ei esiinny kirja-aineistossani. (Vahtera 2009: 317.) Aineistoni parissa ajattelen yhdistelmäotsikoiksi Niemikorven määrittelystä huolimatta myös ne moniosaiset otsikot, jonka molemmat osat ovat syntaktisesti samanmuotoiset mutta hierarkialtaan eli käytännössä asettelultaan eriarvoiset.

Yhdistelmäotsikko on yleisin otsikkotyyppi aineistossani: yli puolet otsikoista, 51 % (86 otsikkoa), on yhdistelmäotsikoita. Otsikot koostuvat laajasti erilaisista yhdistelmäotsikkotyypeistä; niissä yhdistyy otsikoiden osina tässä luvussa esittelemäni otsikkotyypit aina fragmentista puhutteluun. Yleisin yhdistelmäotsikon pääotsikon muoto on leimaotsikko: se esiintyy 74 yhdistelmäotsikossa pääotsikkona. Kolmessa tapauksessa yhdistelmäotsikoiden leimamuotoisena pääotsikkona toimii ravintolan tai henkilön nimi.

Yleisin yhdistelmäotsikoiden alaotsikkotyyppi puolestaan on pääotsikkoa selittävä alaotsikko, jota kutsun *selittäväksi otsikoksi*. Selittävä otsikko voi olla leimaotsikon muotoinen (esimerkiksi NP), listaus tai kehoitus. Selittävä otsikko esiintyy yhdistelmäotsikoissa 77 tapauksessa. Selittävä otsikkotyyppi esiintyy useimmiten juuri leimamuotoisen pääotsikon alaotsikkona mutta myös muita pääotsikoita selittävälle alaotsikolle löytyy; esimerkiksi aiemmin alaluvussa 4.1.3 esittelemäni huudahdus ja käsky. Kaiken kaikkiaan leimaotsikosta ja selittävästä otsikosta koostuvia yhdistelmäotsikoita on aineistossa 63. Alla on kaksi esimerkkiä selittävästä otsikosta leimaotsikon alaotsikkona:

18) *Terveelliset **smoothiet** : Luonnollisia ja energisoivia **juomia** jokaiseen makuun*

19) *365 : koko vuoden **keittokirja***

Selittävä otsikko voi liittyä joko suoraan leimaotsikkoon yhdistelmäotsikon pääotsikkona ja selittää sitä eli kirjan sisältöä tai selittävä osa voi olla koko teosmuotoon liittyvä selite. Esimerkissä 18 pääotsikko on ensin ja alaotsikko sen jälkeen. Alaotsikko toimii selittävänä otsikkona pääotsikolle: alaotsikon *juomia* viittaa pääotsikon sanaan *smoothiet*.

Esimerkissä 19 pääotsikko on 365 ja alaotsikko *koko vuoden keittokirja*. Vastavia, vain yhden nominin muodostamia pääotsikoita, aiemmin leimaotsikoiden parissa nimeämiäni *pelkistettyjä leimaotsikoita* (ks. alaluku 4.1.1), joita selittävä alaotsikko täydentää, on aineistossa 35. Pelkän tekstin perusteella pääotsikon ja alaotsikon välistä hierarkiaa on välillä hankala todistaa, mutta otsikoiden asettelu kannessa havainnollistaa usein otsikoiden hierarkiasuhteen. Joka tapauksessa alaotsikon *keittokirja* toimii selitteenä koko teokselle ja sen tarkoitukselle. Toki samassa esimerkissä alaotsikko viittaa myös pääotsikkoon – *koko vuosi* ja 365 [*päivää*].

Leimaotsikon ohella pääotsikkoina aineistossa toimivat myös fragmentti, huudahdus ja puhuttelu. Fragmentti on pääotsikkona vain yhdessä kirjassa:

- 20) *Kokkauksen väarti : Tarjan suosikkireseptit*
~ *Resepti on kokkauksen väarti* –
~ *Kirjan reseptit ovat kokkauksen väartejä* --

Aiemmin alaluvussa 4.1.2 tekemäni kvasifragmentin määrittelyn seurauksena esimerkin 20 pääotsikko liikkuu jälleen fragmenttien ja kvasifragmenttien rajalla. Kvasifragmentiksi otsikon tekisi tässä tapauksessa se, että siitä puuttuu monta lauseen pakollista osaa: subjekti sekä murteellisen *väärti*-adjektiivin vaatima *olla*-verbi. *Kokkauksen väarti* viitanee kirjan resepteihin ja ruokiin, jolloin fragmentin täydentämisestä tulee monimutkaisempi prosessi. Alaotsikkona esiintyvä *Tarjan suosikkireseptit* on sen sijaan leimamuotoinen NP:stä koostuva otsikko.

Huudahduksia yhdistelmäotsikoiden pääotsikkoina esiintyy aineistossa 11:

- 21) *Vege! Tuoreita makuja kotikeittiöstä*
22) *Lisää virtaa! Smoothiet, supermehut ja terveelliset välipalat*

Esimerkki 21 on hyvin tyypillinen aineiston yhdistelmäotsikko. Huudahdusmuotoinen *Vege!* toimii pelkistettynä leimaotsikkona ja pääotsikkona, jota alaotsikko selittää ja

luonnehtii. Yhdistelmäotsikoissa on neljä huutomerkillistä pelkistettyä leimaotsikkoa pääotsikkona.

Esimerkissä 22 esiintyy huudahduksesta ja selittävästä otsikosta koostuva toinen tyypillinen yhdistelmäotsikon muoto. *Lisää virtaa!* -pääotsikkoa täydentää alaotsikko, jossa luetellaan kirjan sisältämiä ruoka-aihepiirejä: *smoothiet, supermehut, terveelliset välipalat*. Samankaltaisia huudahduksella aloittavia otsikoita on yhdistelmäotsikoissa viidessä eri kirjassa.

Myös puhutteluja löytyy yhdistelmäotsikoiden alusta parissa kirjassa:

23) ***Herkutellaan kesällä : nopeimmat reseptit ideasta kesäpöytään***

Pääotsikon passiivimuotoinen *herkutellaan* kutsuu jälleen lukijan mukaan toimintaan. Selittävä alaotsikko viittaa kirjan sisältöön mutta myös toistaa pääotsikon *kesä*-sanaa ja perustelee vuodenajan valintaa. Kahdesta otsikosta löytyy paljon informaatiota ja kuvailevia sanoja: *herkuttelu, kesä, nopeimmat*. Koherenssi kuitenkin kirjan pää- ja alaotsikon välillä on vähäinen: *herkuttelu* ja *nopeus* rinnastetaan harvoin toisiinsa.

Joskus yhdistelmäotsikko voi olla myös useammasta kuin kahdesta osasta koostuva:

24) ***Potkua proteiinista : suuri proteiini**kirja** : ajattele pirtelöä pidemmälle***
~ leimaotsikko : selittävä otsikko : käsky

25) ***Huikkeitä täytekekut : sisällä **sen** salaisuus : 50 herkullista ja kaunista reseptiä***
~ leimaotsikko : selittävä otsikko : selittävä otsikko

Yllä olevan esimerkin 24 leimamuotoinen pääotsikko on *Potkua proteiinista*. Sitä selittävä alaotsikko, *suuri proteiini**kirja***, viittaa tässä tapauksessa jälleen koko teokseen, *kirjaan*, tosin toistaen samalla proteiiniteemaa. Esimerkkiotsikon kolmas osa, käsky, taas puhuttelee lukijaa ja kehottaa imperatiivimuodossa lukijaa ajattelemaan tätä yleis-
tä urheilijoiden suosimaa lisäproteiinimuotoa, proteiinipirtelöä, pidemmälle.

Esimerkissä 25 leimaotsikon jälkeen on kaksi selittävää otsikkoa. Ensimmäinen selittävä alaotsikko, *sisällä **sen** salaisuus*, viittaa leimamuotoiseen pääotsikkoon ja sanaan *täytekekut*. Otsikon mukaan huikkeiden täytekekujen salaisuus löytyy siis niiden sisältä. Toisaalta otsikossa myös leikitellään: salaisuus näiden täytekekujen si-

suksiin löytyy myös kirjan sisältä. Toinen selittävä alaotsikko, *50 herkullista ja kaudista reseptiä*, puolestaan viittaa koko teosmuotoon ja kuvailee kirjaa.

4.2 Otsikoiden tyylikeinoja

Kuten jo aiemmin kerroin, on tyyli monialainen ja monimutkainenkin käsite (ks. luku 3). Tässä tutkimuksessa tarkastelen kuitenkin keittokirjojen otsikoiden tyylikeinoja, mikä rajaa tyylin monimuotoista alaa tietyn tekstilajin eli keittokirjojen tiettyyn osaan, otsikoihin. Vaikka keittokirjat ovat arkinen, toisinaan lähes huomaamaton genre, toimivat niiden otsikoiden tyyllivalinnat niin sisällön esittelyn keinona kuin markkinoinnin välineenäkin.

Seuraavissa alaluvuissa esittelen aineiston keittokirjojen otsikoissa esiintyviä tyylikeinoja. Keinoja ovat vieraan kielen käyttö, poeettiset keinot, huumori ja intertekstuaaliset viittaukset sekä lukijakunnan huomioiminen.

4.2.1 Vieraan kielen käyttö

Ensimmäisissä *Kotiruoka*-kirjan painoksissa päivällisehdotukset oli suomen kielen lisäksi kirjoitettu myös englanniksi ja ranskaksi (Knuuttila 2010: 181). Nykyisin sisälöltään monikieliseen keittokirjaan törmää harvemmin, mutta kirjojen otsikoissa vieraista kieliä käytetään tyylikeinona. Kielten avulla kirjaan voidaan tuoda vaikutteita sen käsittelemästä ruokakulttuurista tai vakiintuneilla ruokamaailman termeillä luodaan kirjoihin kansainvälistä tunnelmaa.

Vuoden 2015 keittokirjoissa 8 % otsikoista (15 otsikkoa) esiintyy jokin muu kieli kuin suomi. Osassa kirjoista vieras kieli esiintyy suomenkielisen tekstin ohessa, osan otsikot puolestaan ovat kokonaan vieraalla kielellä. Englantia esiintyy kirjoissa eniten: sitä esiintyy 11 otsikossa.

26) *Richard McCormick's Pariisi*

27) *Latinomakuja : **Latin Flavours***

28) ***Street food***

Toisinaan vieraan kielen käyttö on minimaalisen pieni, lähestulkoon huomaamaton keino, kuten esimerkissä 26. Esimerkissä yhdistyy englannin ja suomen kieli, kun

Richard McCormick saa peräänsä englannin omistusmuodon 's mutta *Pariisi* on kirjoitettu suomalaisittain (vrt. *Paris*). McCormickin ruotsalais-amerikkalaiseen taustaan englanninkielinen omistusmuoto voi sopia paremmin kuin suomalainen, ja kenties kirjaa halutaan kohdentaa suomalaiselle yleisölle suomeksi kirjoitetulla kaupungin nimellä. *Richard McCormick's + kaupungin nimi* on McCormickin keittokirjoille tyyppillistä: vuoden 2015 kirjoista löytyy myös *Richard McCormick's Barcelona* ja vuonna 2016 sarjaan liittyi *Richard McCormick's Tokio*.

Myös esimerkissä 27 kirjan nimi on suomeksi ja englanniksi – tässä tapauksessa tosin sama teksti on molemmilla kielillä. Kirjasta löytyy otsikon lisäksi myös reseptit englanniksi – lisäksi reseptien nimet esitetään espanjaksi. Kirjan kirjoittajajapuriskunta on suomalais-kolumbialainen, mikä luultavasti vaikuttaa kirjan kansainvälisiin kieli- valintoihin ja nimiratkaisuihin. Espanjankielisten reseptien nimien takana taas saattaa olla reseptien alkuperä ja kirjan käsittelemä ruokakulttuuri.

Esimerkissä 28 kirjan nimi sen sijaan on kokonaan englanniksi. *Street food* eli katuruoka on kansainvälinen ruokakulttuurin ilmiö, joka vasta hiljattain rantautui ruokarekkojen muodossa Suomeen. Englanninkielinen nimi viittaakin ilmiön maailmanlaajuuteen ja jää tuskin keneltäkään kirjan kohdeyleisöstä ymmärtämättä. Suomen kielessä katuruoasta puhutaan monesti *street foodina*, vaikka sille on suomenkielinenkin, suoraan käännetty termi.

Aineistosta löytyy myös espanjaa, italiaa, japania, ranskaa ja ruotsia hyödyntäviä kirjoja.

29) ***Tarte tatin*** : suuri ranskalainen keittokirja

30) ***Umai!*** poimintoja japanilaisesta ruokakulttuurista

Esimerkissä 29 ranskankielinen *tarte tatin* esiintyy ranskalaisen keittokirjan nimessä pääotsikkona viitaten ranskalaiseen klassikkojälkiruokaan, omenapiiraaseen. Alaotsikko on sen sijaan suomeksi ja kuvailee teosta sekä temaattisin että remaattisin keinoin. Yhdessä aineiston kirjassa ranskaa esiintyy otsikossa terminä *à la carte* ('ravintolan koko valikoima') englanninkieliseen otsikkoon yhdistettynä. *À la carte* on tosin niin vakiintunut termi ympäri maailmaa, että aina sitä ei edes osaa yhdistää alkupe- ränsä.

Esimerkissä 30 japania käytetään otsikoissa huudahduksena. *Umai* on japania ja tarkoittaa suomeksi 'hyvää'. Englantia käytetään keittokirjojen otsikoissa samalla tavalla: vieras kieli kertoo jotakin keittokirjan sisällöstä tai ruokakulttuurista. Espanja vaikuttaa yhdessä otsikossa espanjankielisen ravintolan nimessä, italiaksi puolestaan viitataan tietysti pizzaan. Aineistossa oli myös yksi kirja, jonka otsikossa suomenkielinen nimi toistetaan myös ruotsiksi – koko kirja on kustantajan sivujen mukaan kaksi-kielinen teos.

4.2.2 Poeettiset keinot

Poetiikka on runousoppia ja poeettiset keinot osa runomuotoista kansanperinnettä, mutta tämän tutkimuksen tapauksessa poeettiset keinot viittaavat runoperinteestä ammennettuihin tyylikeinoin. Tyypillisiä poeettisia keinoja ovat muun muassa loppusointu eli riimi, alkusointu eli allitteraatio, erilaiset vastaavuuden eli parallelismin muodot sekä kielikuvat. (Kinnunen 2001: 45.)

Aineistossa esiintyvä yleisin poeettinen keino on alkusointu. Alkusoinnollisia kirjan nimiä esiintyy 17 % otsikoista (29 kirjaa):

31) ***K**orsolainen **k**otiruoka*

32) ***M**eren **m**aku : parhaat herkut **m**aalta, **m**ereltä ja **m**etsästä*

33) ***P**ellosta **p**ataan, **m**etsästä **m**ukaan*

Alkusointu on siis kahden tai useamman peräkkäisen tai lähekkäisen sanan alkuäänteiden yhtäläisyyttä ja siitä seuraavaa kielen soinnukkuutta (Hosiaisloma 2003: 37–38). Esimerkissä 31 *ko*-alkusointu esiintyy otsikon substantiivilausekkeen molemmissa sanoissa. Esimerkissä 32 taas *me*- ja *ma*-alkuiset sanat toistuvat läpi yhdistelmäotsikon kaiken kaikkiaan viisi kertaa. Esimerkissä 33 on kahden alkusoinnun lisäksi myös loppusointu. Loppusointu tarkoittaa äänteiden täydellistä yhtäläisyyttä tässä tapauksessa kahdessa äännejaksossa. Illatiivimuotoinen *pataan* ja postpositio *mukaan* muodostavat riimiparin viimeisillä tavuillaan.

Keittokirjojen otsikoista löytyy jonkin verran myös kielikuvia, kuten seuraavissa esimerkeissä:

34) *Sydänruokaa*

35) *Villi keittiö*

Esimerkissä 34 *sydänruoalla* ei viitata sydäimestä tehtyihin tai sydämen muotoisiin ruokalajeihin, vaan sydämelle ystävällisiin ruokiin. *Sydän* usein assosioituu rakkautteen, lämpöön ja välittämiseen, joka liittyy kirjaan ja sen kuvaamaan ruokaan hyvänolon ja -mielen tuntemuksia.

Esimerkissä 35 *villi keittiö* taas viittaa villiruokaan. Villiruoka tarkoittaa suoraan luonnosta saatavaa ruokaa aina marjoista ja yrteistä kalaan ja riistaan, ja se tarjoaa usein edullisen ja ekologisen vaihtoehdon. Kirjan otsikossa villi luonto tuodaan osaksi turvallista kotikeittiötä, jolloin kaksi maailmaa yhdistyvät.

4.2.3 Huumori ja intertekstuaalisuus

Huumori on teksteissäkin viestinnän muoto, jonka tarkoituksena on tehdä lukijat iloisiksi. Keittokirjojen kohdalla huumori kirjojen otsikoissa toimii myös vaikuttavana markkinointikeinona – kuten intertekstuaalisuuskin. Intertekstuaalisuus tarkoittaa teoksen ja muiden teosten välisiä suhteita. Intertekstuaalisen viittauksen ja yhteyden ymmärtäminen jää usein lukijan vastuulle – intertekstuaalisuuden teoriaa leimaavatkin eriävät näkemykset tekstin lähettäjän ja vastaanottajan rooleista merkityksen muodostamisessa ja sen rajoissa. (Lyytikäinen 2006: 145.)

Keittokirjojen otsikoissa intertekstuaalisuus on usein huumorin kaltainen keino, ja huumori ja intertekstuaalisuus kulkevatkin käsikädessä kirjojen otsikoissa. Näiden keinojen avulla pyritään vaikuttamaan teoksen ulkopuolisen viittauksen ymmärtäneen lukijan ostopäätökseen.

36) *Hei, me kokataan!*

37) ***Kaikki nuudelit kulhossa!*** *Ramen-, soba-, udon- ja muita nuudeli reseptejä*

Esimerkit 36 ja 37 sisältävät sekä intertekstuaalisen viittauksen että löyhän huumoriaspektin. Esimerkki 36 on suora lainaus 1980-luvun katastrofi- ja parodiaelokuvan nimestä *Hei, me lennetään!* Otsikko on Genetten (1987) mukaan palimpsestinen: elokuvan nimen eli hypotekstin hyödyntäminen kirjan nimessä, hypertekstissä, on lä-

pinäkyvää ja helposti jäljitettävissä. *Hei, me kokataan!* on transformaatio elokuvan nimestä. Esimerkin kirja on lapsille suunnattu keittokirja, jonka takakansiteksti kertoo, että kirjan ”vinkkien avulla ei voi epäonnistua keittiössä”. Elokuvasakin lopulta onnistutaan, kunhan ohjeet lentämiseen saadaan tarkasti ja lähes kädestä pitäen. Kirjan intertekstuaalinen viittaus muutaman vuosikymmenen takaiseen elokuvaan saattaa kuitenkin jäädä kohdeyleisöllä – lapsilla – tunnistamatta.

Esimerkissä 37 *kaikki nuudelit kulhossa* viittaa viime vuosina muotiin nousseen sanontamuotoon, jolla viitataan siihen, onko toverilla äly tai mielenterveys tallella. Kysymys ”Onko tuolla kaikki kotona?” on saanut variantteja aina siitä, ovatko *kaikki muumit laaksossa* siihen, ovatko *kaikki intiaanit kanootissa*. (Klemettinen 2009.) Kun kirjan mukaan kaikki nuudelit ovat kulhossa, ovat asiat siis varmasti valan mainiosti. Intertekstuaalinen viittaussuhde on edellä olleen esimerkin tavoin hypertekstuaalinen, sillä se jäljitettävällä ja tunnistettavalla tavalla muuntelee usein puhekielessä käytettyä sanontaa. Otsikon *kaikki nuudelit* viittaavat sanonnan lisäksi myös kirjan sisältöön, jossa esitellään joukko erilaisista nuudeleista valmistettuja ruokia.

Esimerkki 38 viittaa edellä olleen esimerkin 36 tavoin televisiomaailmaan:

38) *Syökää kanaa! Parhaat kanaruokareseptit*

Esimerkissä pääotsikossa esiintyvä *syökää kanaa* on tuttu hokema 2000-luvun alkupuolelta McDonald’s-pikaruokaketjun televisiomainoksesta. Mainoksessa personoitu ja elollistettu porsasnukke seisoo ennen joulua kadulla sorkissaan kyltti, jossa lukee ”syökää kanaa”. Samalla possu mainostaa McDonald’sin kana-aterioita kehuen kanan hyvää makua. Mainoksen lopussa possu vielä huutaa mieleenpainuvalla äänellä useaan otteeseen ”Syökää kanaa!” Mainoksen hupaisuus perustuu oletukseen siitä, että possu yrittää kanaruokia mainostamalla välttää joulukinkun kohtalon.

Esimerkissä 38 viitataan siis lähes varmasti kyseiseen mainokseen. Kirjan viittaus mainokseen varmistuu viimeistään takakansitekstissä, joka aloitetaan McDonald’sin mainoksen kanssa tismalleen samoilla sanoilla: ”Hyvät ihmiset, syökää --.” Otsikko ja takakansiteksti toteuttavat metatekstuaalista suhdetta mainokseen ja kommentoivat sitä, sillä takakansiteksti myös jatkaa, että ”Näillä ohjeilla valmistuu herk-

kuaterioita, jotka ovat kaikkea muuta kuin tylsiä.” Metatekstuaalinen viittaus mielessä virkkeen lopun voi ajatella olevan kommentti McDonald’sin ruoista.

Aineistossa on edellisten lisäksi myös televisiosarjan ja sarjakuvan pohjalta tehty keittokirjat. Myös useampi elokuvaan viittaava otsikko ja tuttuja sanontoja hyödyntäviä tai väänteleviä otsikoita löytyy aineistosta.

4.2.4 Lukijakunnan huomioiminen

Kirjan lukijakunta tulee usein esille jo kirjan otsikossa tai muissa kynnysteksteissä. Knuuttila kertoo keittokirjojen olleen ja olevan edelleenkin merkittäviä yhteiskunnallisten normien ja erityisesti sukupuolienormien välittäjiä. Keittokirjat ovat olleet normien suhteen vallanpitäjien ääniä ja jatkaneet ilmiöiden rakentumista kotien sisällä (Knuuttila 2010: 180.) Myöhemmin analyysiluvussa 6 olen erotellut joitakin kirjojen oletettuja lukijaryhmiä kirjojen teemojen näkökulmasta – muun muassa harrastusten tai ruokarajoitteiden kannalta (ks. alaluvut 6.1–6.10). Tässä luvussa kuitenkin keskityn siihen, miten kirja kynnystekstiensä perusteella on suunnattu esimerkiksi lapselle, aikuiselle tai tietylle sukupuolelle.

Lapsille suunnattuja kirjoja on aineistosta 4 % (7 kirjaa):

39) *Suomen **lasten** leivontakirja*

40) *Tallitytön lempiherkut*

Suurimmassa osassa lapsille suunnatuissa keittokirjoissa esiintyy sana *lapsi*, kuten esimerkissä 39, tai sen synonyymi. Edellisessä alaluvussa esittelemäni esimerkki 36, *Hei, me kokataan!*, ei esimerkiksi tuo otsikossa ilmi kohdeyleisöään. Sen takakannen mukaan kirja kuitenkin ”johdattaa lapset innostavasti ruoanlaiton ihmeelliseen maailmaan”, mikä tarkoittaa kirjan lapsille.

Myös esimerkki 40 viittaa lapsiin – erityisesti tyttöihin. Tyttöille kohdistettuja kirjoja on aineistossa kaksi (ks. myös esimerkki 43). *Tallityttö* toimii myös intertekstuaalisena viittauksena, sillä *Tallitytöt*-nimeä kantavat sekä tietokonepeli että tv-sarja. Se on myös *heppatytön* lisäksi ilmaisu, jolla viitataan ratsastusta harrastaviin tyttöihin. Ratsastus mielletään edelleen monesti tyttöjen harrastukseksi (ks. esim. Roivainen 2016), minkä takia kirja on todennäköisesti kohdennettu otsikossa vain tytöille.

Yhden kirjan kohdeyleisönä toimii lapset ja aikuiset yhdessä:

41) *Apukokki maailmalla*

Kuten yllä oleva esimerkki 41 osoittaa, ei tämänkään kirjan otsikosta paljastu sen kohdeyleisö. Kirjan takakansi kuitenkin kertoo kirjan olevan ”lasten ja aikuisten yhteinen keittokirja, jonka jokainen resepti on kirjoitettu yhdessä tehtäväksi. -- Työväiheet ja apukokin ja aikuisen tehtävät on merkitty selkeästi resepteihin.” *Apukokki* viittaa siis otsikossa lapseen, mutta viittaus ei ole ymmärrettävissä ilman takakansitekstiä, jossa *apukokin* ja *aikuisen* tehtäviin viitataan ja *apukokki* osoittautuu lapseksi, aikuisen apuriksi.

Nuorille suunnattuja keittokirjoja on aineistossa kolme:

42) *Tinan kokkikoulu **nuorille** : tehdään sapuskat itse!*

43) *Parhaat juhlat ikinä! **Tyttöjen** juhlaopas – pidä juhlat, jotka muistetaan!*

Esimerkki 42 viestii otsikossaan selvästi, että kirja on osoitettu nuorille. Myös alaotsikko *tehdään sapuskat itse* viittaa itsenäistymiseen – ruokien itse tekeminen on askel kohti aikuisempaa elämää. Esimerkissä 43 ei sen sijaan viitata erityisesti nuoriin, vaan *tyttöihin*. Kirjan teema, juhlien järjestäminen, kuitenkin puhuttelee todennäköisesti nuoria enemmän kuin pieniä lapsia. Lisäksi kansikuva ja sisältö tarkentavat kohdeyleisön nuoriin tyttöihin.

Mies esiintyy 1 %:ssa kirjojen nimistä (2 kirjaa):

44) *Kesä**miesten** kesäruokaa: Poppamies Marko ja Chef Santeri*

45) *Vill**imiehen** menu*

Kumpikaan kirjoista ei silti ole kynnystekstiensä sisällön perusteella erityisesti miehille suunnattu: esimerkin 44 takakannessa kirjaa ”suositellaan myös (ja erityisesti) naisille” ja esimerkissä 45 *villimies* viittaa ilmeisesti kirjan kirjoittajaan Tommi Kankaaseen. Myös esimerkin 44 *kesämiehet* voi tulkita viittaavan *Poppamies Markoon* ja *Chef Santeriin*, mutta toisaalta se varmasti puhuttelee myös miespuolisia lukijoita.

Kirjojen otsikoissa ei tule esille erityisesti naisille tai ylipäättään aikuisille suunnattuja keittokirjoja. Pelkästään aikuisille suunnatuiksi keittokirjoiksi voi kuitenkin ajatella ne, joissa esimerkiksi opastetaan lasten ravitsemukseen liittyvissä asioissa tai joissa esitellään alkoholijuomia tai jotka liittyvät alkoholin nauttimiseen:

46) ***Koko perheen** kattaus : 31 x 3 tapaa tehdä mutkatonta ruokaa ilman gluteenia, maitoa ja kananmunia*

47) ***Hiprakkaruokaa** : keittokirja*

Esimerkissä 46 kirjan otsikossa puhutaan *koko perheestä*. Kuitenkin kirjan takakansitekstissä puhutaan lähinnä ruoan valmistamisesta allergiaperheelle. Kirjasta ei siis löydy vinkkejä esimerkiksi yhteisiin kokkaustuokioihin, vaan se opastaa aikuista valmistamaan erityisruokavalioiden soveltuvaa ruokaa koko perheelle.

Esimerkki 47 taas tarjoaa reseptejä alkoholia nauttineille henkilöille, mikä tarkoittaa, että kirjan kohdeyleisönä on aikuiset tai nuoret aikuiset. Kirjan takakansi kertoo, että ”reseptit on laadittu niin, että ne ovat tarpeeksi yksinkertaisia hieman toistatoisessa tilassa olevalle, ja lisäksi niin nopeatekoisia, ettei kokki ehdi lipua höyhensäärille.” Kirja kertoo saaneensa inspiraationsa baarien naposteltavista ja nopeista kotiruoista.

Kahden viimeisen esimerkin lisäksi kaikkien muidenkin aineiston kirjojen kohdeyleisöksi voidaan ajatella siis aikuiset lukijat. Kaikki kirjat soveltuvat varmasti etenkin naislukijalle – kenties naisen stigmaattista roolia keittiössä pyritään vähentämään sillä, ettei sukupuolia nosteta kirjojen nimissä esille.

5 Keittokirjojen kategoriat Oryn ja Knuuttilan näkökulmasta

Olen luokitellut keittokirjat sisällönanalyysin avulla kahdesta eri näkökulmasta karottaakseni aineistoin laajuutta ja monipuolisuutta. Apunani keittokirjojen sisältöjen hahmottamisessa käytän aluksi funktion mukaisia keittokirjaluokkia, jotka Ory (1996) ja Oryn ajatuksia jatkava Knuuttila (2010) ovat luoneet. Oryn ja Knuuttilan keittokirjojen luokittelu koostuu yhteensä kuudesta eri kategoriasta: *keittiökäsikirjoitukset*, *lääkäreiden ravitsemusoppaat* ja *gastronominen kirjallisuus* (1996: 448; 453), *ruoka-*

kulttuurin yleishistoriat, henkilökohtaiset ruokamuistot ja lisäksi kirjat, jotka sisältävät reseptien lisäksi kirjoitelmia tai anekdootteja (Knuuttila 2010: 15–16).

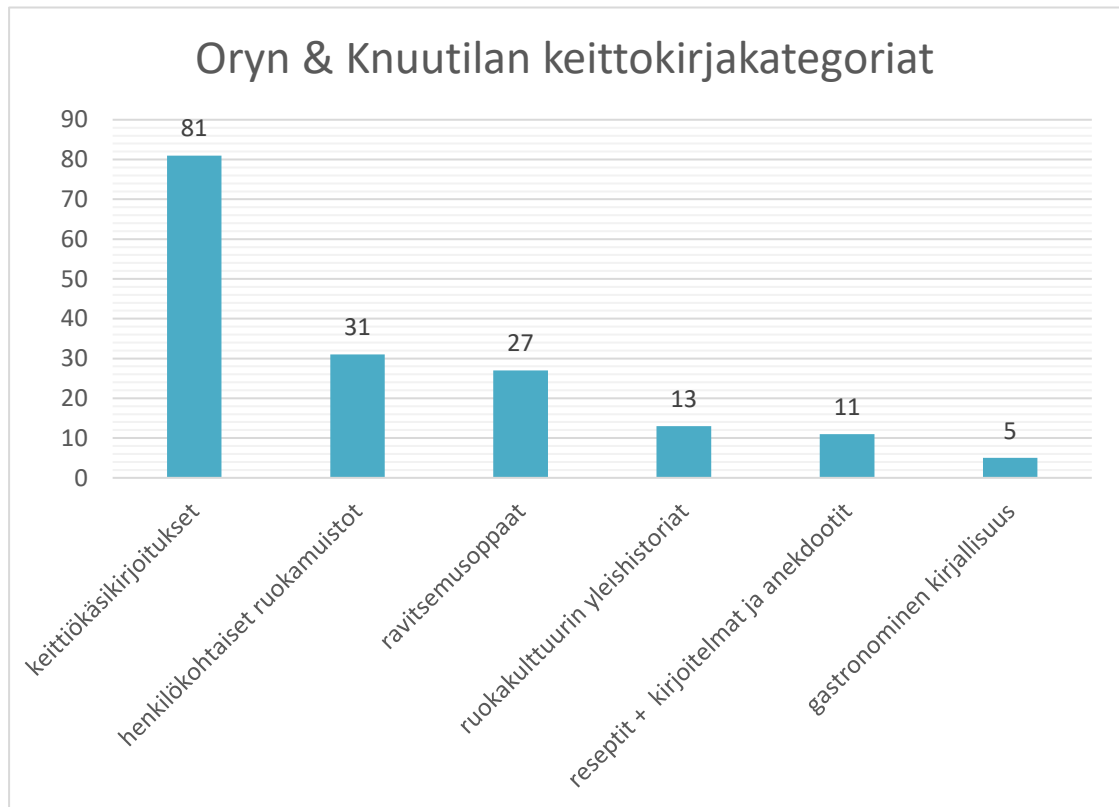
Näihin teoslajeihin perustuviin luokkiin liittyvät Werlichin tekstityypit: kuvailevat eli deskriptiiviset, kertovat eli narratiiviset, erittelevät eli ekspositoriset, perustelevat eli argumentoivat sekä ohjaavat eli instruktiiviset tekstityypit (Werlich 1976: 39–41). Werlichin ajattelun pohjalla on ollut tekstityyppien myötä lukijan huomion kohdistaminen tiettyihin seikkoihin (Lauerma 2012: 67). Oryn ja Knuuttilan teoslajeihin pohjautuvat luokat hakevat tukeansa kirjojen sisältöjen lisäksi tekstityypeistä. Teoslaajipohjaisissa luokissa liikkuu varmasti niin kuvailevia kuin ohjaaviakin tekstityyppejä ja varmasti kaikkea tältä väliltä, mutta jokainen Oryn ja Knuuttilan kategoria kuitenkin vaikuttaa tietyn tekstityypin kautta rakennetulta. *Keittiökäsikirjoitukset ja ravitsemusoppaat* sisältävät todennäköisesti opasmaisen muotonsa vuoksi paljon ohjaavaa tekstityyppiä, *gastronominen kirjallisuus* kenties erittelevää tekstityyppiä esittelevän luonteensa vuoksi. *Ruokakulttuurin yleishistoriat ja henkilökohtaiset ruokamuistot* vaikuttavat kuvailevilta teoksilta ja *kirjat, jotka sisältävät reseptien lisäksi kirjoitelmia tai anekdootteja* todennäköisesti laajan sisältönsä vuoksi pitävät sisällään argumentoivaa tekstityyppiä.

Tässä luvussa ja alaluvuissa esittelen yllä luetellut kuusi keittokirjaluokkaa ja havainnollistan niiden käytettävyyttä aineistoni parissa. Näiden keittokirjaluokkien ja niiden teoslajiin ja tekstityyppiin perustuvan pohjan avulla pystyn havainnollistamaan aineistoni kirjojen käyttötarkoituksia, vaikka luokat onkin alun perin luotu historiallisesta näkökulmasta. Luokkien avulla selviävät keittokirjojen funktiot ja kenties kirjan syntyprosessissa vaikuttaneet tavoitteet – onko keittokirja neutraali perusopas vai liittykö siihen esimerkiksi henkilökohtaisia tekijöitä? Käyttötarkoituksiin palaan vielä myöhemmin tutkimuksen lopussa (ks. luku 7).

Luokitusta tehdessäni annoin kullekin kirjalle vain yhden näistä kuudesta luokasta, vaikka joissain tapauksissa kirjat olisivat voineet kuulua esimerkiksi kahteenkin eri luokkaan. Tämä yksinkertaistus helpottaa kuitenkin aineiston tarkastelua, varsinkin, kun nämä luokat eivät ole aineiston jaottelun kannalta ensisijainen vaihtoehto.

Seuraavassa kuvassa tulee esille kirjojen jakautuminen Oryn ja Knuuttilan kategorioihin prosenttien tarkkuudella. Kaavion jälkeen esittelen tarkemmin kategoriat ja niihin kuuluvien teosten määrät.

Kuva 2: Oryn ja Knuuttilan keittokirjakategoriat aineistossa (yht. 170).



5.1 Keittiökäsikirjoitukset

Ory on luonut keittiökäsikirjoitukset varhaisten keittokirjojen näkökulmasta – luokkaan kuuluvat teokset, jotka sisältävät käsikirjoituksia keittiötekniikasta ja ruoanvalmistuksesta (Knuuttila 2010: 15). *Keittiökäsikirjoitukset* vastaavat stereotyyppisintä, perusteosmaista käsitystä keittokirjoista: ne ovat kokien tai haamukirjoittajan tuottamia teoksia, jotka sisältävät jonkun itse luomia reseptejä. Niissä on reseptien lisäksi vinkkejä ja ne ovat ns. peruskeittokirjoja, yleismaailmallisesti ymmärrettäviä teoksia, joiden funktiona on välittää tietoa.

Keittiökäsikirjoitukset onkin historiallisuudestaan huolimatta luokka, johon lähes mikä tahansa nykyajan keittokirjoista sopii. Nykyajan keittokirjojen paljoudesta ja moninaisuudesta huolimatta moni keittokirja edelleen edustaa tätä luokkaa. Lähes puolet aineistostani, 48 % (82 teosta), kuuluu keittiökäsikirjoitustenluokkaan, mutta periaatteessa mikä tahansa aineistoni keittokirja voisi olla tämän ryhmän jäsen.

Esimerkiksi seuraavat teokset lasken *keittiökäsikirjoituksiin* niiden otsikoiden sanavalintojen ja takakansitekstien perusteella:

46) *Mehujääsirkus : 50 viileää mehujääohjetta*

47) *BBQ grillauskirja*

Kategoria yhdistää joukkoa aihepiireiltään ja teemoiltaan täysin toisistaan poikkeavia kirjoja, kuten esimerkeistä 46 ja 47 voidaan huomata. Mehujäitä ja grilliruokia yhdistää tässä tapauksessa kirjojen yleinen keittokirjamuoto – reseptejä ammattilaisilta maallikoille. *Mehujääsirkus*-kirjan takana ovat kirjan takakannen mukaan lontoolaisen Ice Kitchen -yrityksen pyörittäjät Cesar ja Nadia Roden, kun taas *BBQ grillauskirjasta* vastaa muun muassa Jamie Oliver. Molemmilla kirjoilla on lisäksi tyypillinen keittokirjan funktio ja käyttötarkoitus. *Keittiökäsikirjoitus*-ryhmään mahtuu kaiken kaikkiaan kirjoja aina jälkiruoista valmistustapoihin.

5.2 Ravitsemusoppaat

Lääkäreiden ravitsemusoppaat sisältävät Oryn mukaan ravitsemusta ja hygieniää (Ory 1996: 453). Aineistoni UDK-luokituksessa ei esiinny ravitsemusoppaita Oryn määrittelemällä tavalla lääkäreiden kirjoittamina ravitsemus- ja hygienioppaina. Jos kuitenkin hyödynnän määrittelyä niin, että luokkaan kuuluu opasmaiset, elämäntapaan liittyvät teokset, on luokka nykyajan keittokirjojen parissa selkeä. Kirjat eivät välttämättä ole lääkäreiden kirjoittamia, vaan ravitsemuksellinen näkökulma perustuu kirjoittajien omakohtaisiin kokemuksiin tai nykyajan yleisiin näkemyksiin terveellisestä ruoasta.

Kategoriaan kuuluu 16 % kirjoista (27 kirjaa), joista suuri osa liittyy esimerkiksi elämäntapaan ja erikoisruokavalioon:

48) ***Raakaleivonnan ABC : Luontaisesti gluteenittomia ja maidottomia makuelämyksiä***

49) ***Nokkonen: herkuja ja hyvinvointia suomalaisesta superkasvista***

Erilaiset erikoisruokavaliot tai trendit kuten gluteenittomuus tai maidottomuus sekä kasvis- tai raakaruoka ovat joitakin kategorian kirjojen teemoja. Esimerkki 48 yhdistääkin monta kategorian teemaa, kun se samaan aikaan käsittelee niin raakaruokaa, gluteenitonta kuin maidotontakin ruokavaliota. Myös sana *luontaisesti* viittaa kirjan arvoihin ja ruokien valmistustapaan. Luonnonläheisyyteen ja ruoan avulla saavutet-

tuun hyvinvointiin viittaa myös esimerkki 49, jossa nokkosta esitellään hyvinvointia lisäävänä mutta herkullisena suomalaisena superfoodina.

Elämäntapa, *wellness* eli vaihtoehtoiset parantamismenetelmät ja *mindfulness* eli tietoisuustaito ovat viime vuosina esille nousseita käsitteitä, jotka viittaavat rauhalliseen, tietoiseen elämään. Aineistossakin esiintyneitä villiruokakirjoja ja *hortoilua* eli luonnosta yrttien keräämistä voi myös pitää ihmisen paluuna historiallisille ruokailun jalanjäljilleen.

5.3 Gastronominen kirjallisuus

Gastronominen kirjallisuus käsittää *haute cuisinen* eli ruoan korkeakulttuurin, säännöt ja etiketit. Ory jakaa gastronomisen kirjallisuuden alalajeihin: etikettisäännöstöihin, ruokaa käsitteleviin myyttisiin historioihin sekä kirjoituksiin, jotka palauttavat mieliin nostalgisia ja unohtumattomia aterioita. (Ory 1996: 453; Knuuttila 2010: 15.)

Aineistostani tähän kuuluu vain 3 % kirjoista (viisi kirjaa). Tämä on keittokirjojen historian aikana tapahtunut suuri muutos – kun keittokirjallisuus syntyi gastronomian ammattilaisten reseptien jakamisen ja taltioimisen tarpeisiin (Knuuttila 2010: 26), on keittokirjallisuus suunnattu nykyisin usein kotikokeille. Ajan kulku selittää kategorian pienuutta; Ory on luonut luokituksensa ranskalaisten, historiallisten keittokirjojen näkökulmasta, kun taas oma aineistoni on 2000-luvulta.

50) *Paikallinen ruoka ja kestävä kehitys : kirjallisuuskatsaus*

51) *Copas y tapas : erilaisia tapoja*

Kirjojen kuuluminen *gastronomisen kirjallisuuden* luokkaan ei ole täysin yksiselitteistä tai edes tulkittavissa pelkästään kirjan nimen perusteella. Esimerkissä 50 *kirjallisuuskatsaus* antaa vahvan viittauksen kirjan sijoittumisesta gastronomisen kirjallisuuden joukkoon. Kategoriaan sijoittamani kirjat eivät kuitenkaan täysin vastaa Oryn käsitystä kategoriasta korkeakulttuurisena ja säännöstöjä sisältävänä kirjaryhmänä. Laskenkin tähän ryhmään mukaan myös esseemäiset kirjat, jotka liittyvät esimerkiksi *fine dining* -ravintoloihin ja niiden resepteihin, kuten yllä olevassa esimerkissä 51.

5.4 Ruokakulttuurin yleishistoriat

Knuuttilan kolme luokkaa jatkavat Oryn luokkia ja tuovat esille keittokirjojen nykyistä moninaisuutta. *Ruokakulttuurin yleishistoriat* ovat nimensä mukaan keittokirjoja historiaulottuvuudella – ne kertovat menneisyydestä tai gastronomian historiasta ja sisältävät teemaan kuuluvia reseptejä (Knuuttila 2010: 15–16).

Myöskään *ruokakulttuurin yleishistoriat* ei ole helposti rajattava kategoria nykyaikaisen aineistoni parissa. Kategoriaan kuuluu 8 % kirjoista (13 kirjaa), mutta joistain näkökulmista määrä olisi myös voinut olla eri.

52) *Istanbulin makuja* : ruokamatka suurkaupungin sydämeen

53) *Keskiajan maut*

54) *Street food*

Tähän kategoriaan sijoittamani kirjat sisältävät kuitenkin tietoa jonkin maan tai alueen ruokakulttuurista, kuten esimerkissä 52 *Istanbulista*. Kirjat voivat myös esimerkin 53 tavoin liittyä historiaan; osa teoksista sijoittuu suppeampiin historiallisiin hetkiin, osa taas kertoo historiasta laajemmin, esimerkiksi keskiajasta. Luokasta löytyy myös teoksia, jotka kertovat esimerkiksi tietyn raaka-aineen historiasta tai tietyn paikkakunnan ruokakulttuurista kautta aikojen.

Mukaan mahtuu myös erilaisia ilmiöitä: esimerkin 54 *Street food* -kirja nimensä perusteella voisi kuulua moneenkin eri luokkaan, mutta takakansiteksti kertoo kirjan sisältävän katuruoan erilaisia ilmiöitä ja syntyhistorioita, mikä muuttaa kirjan näkökulman tyypillisestä keittiökäsikirjoituksesta katuruoan kulttuurisia ilmiöitä käsitteleväksi kirjaksi.

5.5 Henkilökohtaiset ruokamuistot

Henkilökohtaiset ruokamuistot puolestaan tarkoittavat kirjoja, jotka perustuvat tietyn henkilön ympärille. Knuuttilan mukaan tämän luokan kirjat ovat teemoitettuja essee-mäisiä kokonaisuuksia, joihin reseptit sitoutuvat. (Knuuttila 2010: 16).

Henkilökohtaiset ruokamuistot -luokkaan kuuluvia kirjoja aineistostani on 18 % (31 kirjaa). Luokka on nykyisen aineiston parissa vaikea hahmottaa, sillä se on suhteellisen lähellä gastronomisen kirjallisuuden luokkaa tai kirjoitelmia tai anekdootteja

sisältävien reseptikirjojen luokkaa. Kuten jo aiemmin totesin, annan kuitenkin tätä luokitusta tehdessäni jokaiselle kirjalle vain yhden luokan, joten tähän luokkaan päätyvät selkeästi tietyn hahmon tai joissain tapauksissa myös voimakkaasti tiettyyn henkilöön liittyvän ravintolan ympärille sijoittuvat kirjat.

55) *Huippukokin kotiruokaa 2*

56) *Sandron keittokirja*

Lasken tähän kategoriaan mukaan myös ravintolan tai fiktiivisen hahmon ympärille kirjoitetut keittokirjat. Esimerkki 55 on julkkiskokki ja ravintoloitsija Tomi Björckin ympärille rakentuva keittokirja, esimerkki 56 sen sijaan Richard McCormickin ravintola Sandron keittokirja.

Kuten gastronomisen kirjallisuuden tapauksessa, myös henkilökohtaisten ruokamuistojen tulkintaa ei pysty aina hahmottamaan pelkän kirjan nimen perusteella:

57) *Keittiö mökillä*

Keittiö mökillä kuulostaa nimensä perusteella keittiökäsikirjoitukselta, mutta onkin takakansitekstin mukaan isän ja pojan haaveen toteutuma, kun Sami ja Kasper Graham lähtivät yhdessä mökkeilemään, kokkaamaan ja kuvaamaan kokkaamisen tuotoksiaan. Kirja on siis syntynyt henkilökohtaisen unelman myötä ja liittyy tiettyyn hetkeen ja sen taltiointiin sekä henkilökohtaisiin tavoitteisiin ja unelmiin – näin kirjaa saa henkilökohtaisen merkityksenkin.

5.6 Kirjat, jotka sisältävät reseptien lisäksi kirjoitelmia tai anekdootteja

Viimeinen kategoria on *kirjat, jotka sisältävät reseptien lisäksi kirjoitelmia tai anekdootteja* (Knuuttila 2010: 16). Knuuttila ei kuvaile tätä kategoriaa sen enempää, mutta kategoria lienee melko yksiselitteinen.

Kategoria on haastava määrittää pelkkien otsikoiden ja takakansitekstien perusteella. Luokka myös muistuttaa paljon *gastronomisen kirjallisuuden* luokkaa, minkä takia teosten jakaminen näihin kahteen luokkaan olikin haastavinta. Kategoriaan mah-

tuu kuitenkin 7 % kirjoista (11 kirjaa), joiden esseemäisyyden perustelen kirjojen kuvausten perusteella.

58) *Makuja ja muotoja : Flavours and forms from Kuusamo Lapland*

59) *Neitsytöljyn mustattu maine : totuus ekstra-neitsyestä?*

Esimerkki 58 olisi hyvin voinut sijoittua myös *henkilökohtaisten ruokamuistojen* luokkaan, sillä takakansitekstin mukaan kirja sijoittuu pitkälti kirjoittaja Jarmo Pitkäsen Studioravintola Tundraan. Keittiömestari ja keraamikko Pitkänen kertoo kirjan takakansitekstissä:

”Kirja on pari vuosikymmentä kestäneen makumatkailuni tulos: se kertoo taipaleestani pohjoisten makujen ja muotojen äärelle. Makuja ja muotoja on kirja Kuusamosta ja kirja rakkaudesta ruokaan ja keramiikkaan.”

Makuja ja muotoja siis yhdistelee eri kulttuurin aloja – ruokaa ja muotoilua – henkilökohtaisesta näkökulmasta.

Jälkimmäinen esimerkki 59 sen sijaan on kirjoittajan salapoliisityö neitsytoliiviöljyn laadusta ja sen matkasta kuluttajalle. Kirjasta löytyy ruoanlaittovinkkien lisäksi muun muassa tietoa oliiviöljystä ja sen terveysvaikutuksista, joten kirja olisi voinut kuulua moneenkin kategoriaan.

5.7 Yhteenveto

Suuri osa keittokirjoista vaikuttaa edelleen olevan ns. perinteisiä keittiökäsikirjoituksia Oryn luoman luokan mukaan (1996: 485; 453). Toki tätä on vaikea todeta varmasti sen tarkemmin kirjojen sisältöihin tutustumatta. Monet nykyajan keittokirjat analyysin perusteella ovat kuitenkin fuusioita Oryn ja Knuutilan ryhmistä, sillä kirjojen asettaminen vain yhteen ryhmään osoittautui hankalaksi.

Lisäksi osa kirjoista edustaa laajempaa genreä kuin keittiöön tai hellan ääreen sijoittuvaa kirjallisuutta:

60) *Itse tehdyt lahjat: 100 ohjetta : leivonnaisia, juomia, hilloja, makeisia, lahjapakkauksia, pakettikortteja*

Esimerkki 60 yhdistelee hybridimäisesti erilaisia asioita kokkaamiseen: *leivonnaisiin, juomiin, hilloihin ja makeisiin* rinnastetaan myös *lahjapakkaukset ja pakettikortit*. Moni keittokirjoista perustaa muotonsa edelleen stereotyyppiseen keittokirjaan, joka sisältää johdantotekstin lisäksi hädin tuskin muuta kuin reseptiikan tai korkeintaan ruokapuhetta, esimerkiksi resepteihin liittyviä muistoja tai tarinoita. Osa keittokirjoista on kuitenkin lähtenyt kehittämään keittokirjagenreä sisällöltään monipuolisempaan suuntaan, ja yhdisteleekin resepteihin esimerkiksi äskeisen esimerkin kaltaisia asioita ottaen ruoan samalla osaksi isompaa genreä – *lahjoja* – tai vaihtoehtoisesti liittää ruokaan esimerkiksi muotoilun, kuten aiemmin esimerkissä 58.

Kuten jo aiemmin totesin, ovat Oryn ja Knuuttilan luokat (1996; 2010) tekstityyppeihin perustuvia ja teoslajeja ja funktioita kuvaavia. Funktionaalinen näkökulma kuitenkin niputtaa keittokirjat karkeasti eikä huomioi niiden sisältöjä sen tarkemmin – tästä syystä Oryn ja Knuuttilan kategoriat eivät ole kannaltani niin mielekkäitä kuin luokat, jotka olen itse luonut tarkastelemalla aineistoa. Lisäksi monen Oryn ja Knuuttilan ryhmän toteamiseen tarvitsisin kirjoista syvempää sisällöllistä analyysia kuin pelkät otsikot ja takakansitekstit, joten tämä luokittelu on lähinnä aineistoa yksinkertaistava ja sen hahmottamista auttava.

Kuitenkin Oryn ja Knuuttilan luokat antavat mielenkiintoisen välähdyksen siihen, miten nykyajan keittokirjat toteuttavat edelleen samoja käyttötarkoituksia ja funktioita kuin historiallisetkin keittokirjat. Aineistossa on edelleen havaittavissa samankaltaisia ilmiöitä, kuten henkilökohtaiset ruokakirjat tai terveyteen ja hyvinvointiin keskittyvät ruokakirjat. Oryn ja Knuuttilan luokittelu – tai sen riittämättömyys – kuitenkin todistaa sen, millaisia hybridejä keittokirjat nykyisin ovat ja miten montaa eri tarkoitusta ne palvelevat. Kirjojen hybridisyyttä silmällä pitäen lähden seuraavaksi analysoimaan keittokirjoja ja niiden sisältöjä puhtaasti vuoden 2015 aineistosta käsin.

6 Keittokirjojen kategoriat

Olen luonut kirjojen diskurssianalyysin eli kynnystekstien sisältöjen analysoimisen pohjalta luokat, joita esittelen tämän luvun alaluvuissa 6.1–6.10. Tarkastelen alaluvuissa myös kategorioihin kuuluvien kirjojen määriä ja pohdin näiden avulla vuoden 2015 ilmiöitä keittokirjoissa.

Lähden käsittelemään aineistoa luomalla kirjojen otsikoiden ja takakansitekstien pohjalta kategorioita kirjojen sisällöistä. Sisällönmukaisia kategorioita on 10, joista osa on huomattavasti isompia ja osa taas pienempiä luokkia. Muodostamani luokat ovat seuraavat: *arki ja elämäntapa*, *ateriat ja aterioiden osat*, *hahmo*, *harrastus*, *lapset ja nuoret*, *raaka-aine*, *ruokakulttuuri*, *ruokavalio*, *valmistustapa* ja *vuodenaika ja juhlat*. Kategoria saattaa tulla ilmi jo kirjan nimessä ja sen sanavalinnoissa tai vaihtoehtoisesti vasta kirjan takakansitekstissä. Kategoriat voisi myös luoda monilla muillakin tavoilla ja periaatteilla näkökulmasta riippuen, mutta muodostamani kategoriat tuntuvat parhaiten kuvaavan aineistoa ja sen erilaisia teemoja. Myös kategorioiden sisällöt ovat luokitukseni pohjalta järkeviä ja yhtenäisiä.

Aiemmin luvussa 2.2 esittelin Niklas Bengtssonin keittokirjaryhmiä vuosien 1990–2003 keittokirjallisuudesta. Alla olevassa kaavassa esittelen sekä omat että Bengtssonin kategoriat.

Taulukko 1: Bengtssonin keittokirjaryhmät (12 kpl) verrattuna omiini (10 kpl).

Mikkonen 2017	Bengtsson 2006
<i>arki ja elämäntapa</i>	<i>~ terveydentila</i>
<i>ateriat ja aterioiden osat</i>	<i>valmistusaineet ja ruokalajit</i>
<i>hahmo</i>	<i>julkiskeittokirjat</i>
<i>harrastus</i>	<i>~ vuodenaajat</i>
<i>lapset ja nuoret</i>	<i>ikäryhmät ja elämänvaiheet</i>
<i>raaka-aine</i>	<i>valmistusaineet ja ruokalajit</i>
<i>ruokakulttuurit</i>	<i>maantiede</i>
<i>ruokavalio</i>	<i>~ terveydentila</i>
<i>valmistustapa</i>	<i>valmistusvälineet</i>
<i>vuodenaika ja juhlat</i>	<i>vuodenaajat; juhlat ja kutsut</i>
-	<i>ammattikirjallisuus</i>
-	<i>lehtiartikkeleitten pohjalta kootut keittokirjat</i>
-	<i>koulujen oppilaiden tekemät keittokirjat</i>
-	<i>perinteiset keittokirjat</i>

Edellisellä sivulla olevassa taulukossa esiintyvät omat kategoriani vasemmalla ja oikealla Bengtssonin kategoriat. Olen asetellut kategoriat niin, että samalla rivillä olevat kategoriat vastaavat toisiaan. Osa kategorioista vastaa toisiaan hyvin, osa hie-
man keinoitekoisemmin. Bengtssonin kategorioista *ammattikirjallisuus*, *lehtiartikke-
leitten pohjalta kootut keittokirjat* sekä *koulujen oppilaiden tekemät keittokirjat* eivät
saa aineistostani tai luokittelustani vastineita. Lisäksi Bengtssonin *perinteiset keitto-
kirjat* jäävät ilman vastineita, sillä se on Bengtssonin mukaan teosmuodon pohjalta
muodostettu luokka (Bengtsson 2006: 119).

Kaikki kaaviossa rinnakkain esitetyt kategoriat eivät aivan kohtaa keskenään. Ensimmäisellä rivillä esiintyvät *Arki ja elämäntapa* sekä Bengtssonin *terveydentila* ovat teemoina melko lähellä toisiaan. Sen sijaa *ateriat ja aterioiden osat* -kategoria (tästä eteenpäin pelkkä *ateriat*) kohtaa taulukossa Bengtssonin *valmistusaineet ja ruo-
kalajit* -ryhmän kanssa, mutta sisällöllisesti ne voivat olla hyvinkin erilaisia. *Hahmo-
kategoriani* on taas laajempi kuin Bengtssonin *julkiskeittokirjat*, ja *harrastus* ja *vuode-
naika* kohtaavat vain sen takia, että Bengtsson kertoo yhdistäneensä vuodenaikoihin
sidottuihin keittokirjoihin muun muassa mökki- ja venekeittokirjoja, kun taas omassa
luokittelussani olen erottanut harrastuksen ja ruokailun sen oheistuotteena omaksi
kategoriakseen (Bengtsson 2006: 121).

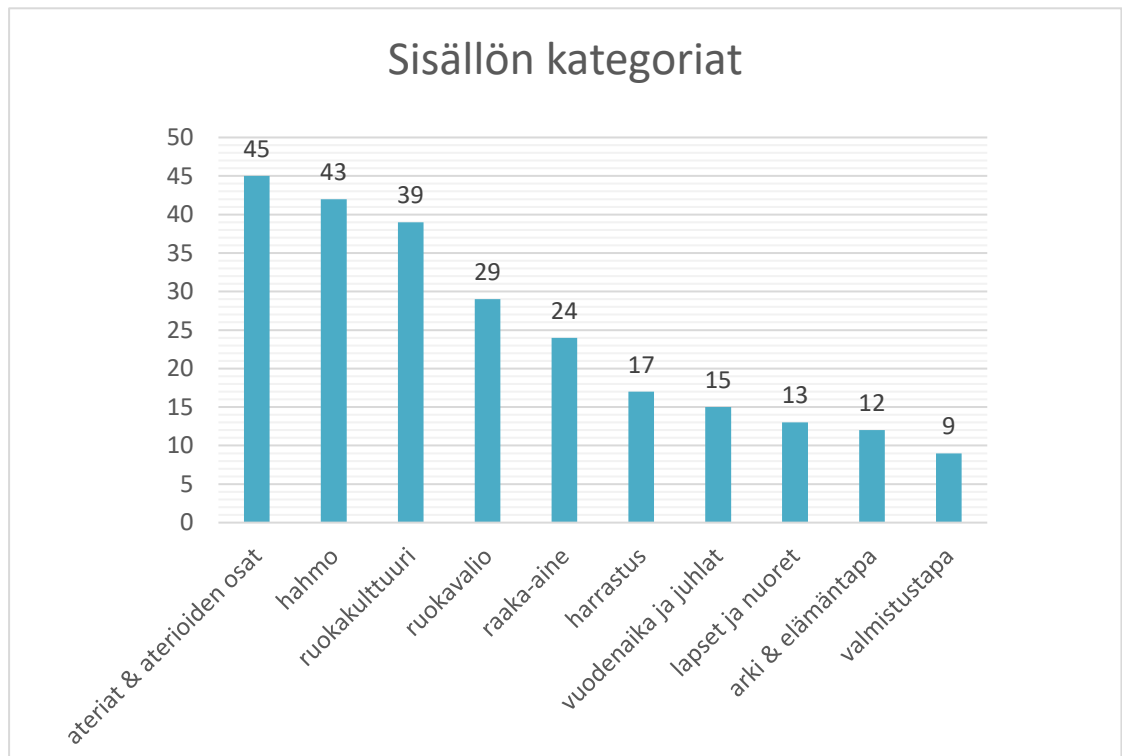
Lapset ja nuoret on suppean aineistoni takia myös kategoriana rajatumpi kuin Bengtssonin *ikäryhmät ja elämänvaiheet*. *Raaka-aine* on myös spesifimpi ryhmä Bengtssonin *valmistusaineet ja ruokalajit* -ryhmästä. *Ruokakulttuurit* ja *maantiede* ovat ryhminä samankaltaiset, sillä Bengtsson kertoo *maantiede*-ryhmän sisältävän kaikkea fuusioketiöstä maanosiin ja yksittäisin maihin – myös Suomen maakuntia, perinneruokia ja murteita. *Ruokavalio* ja *terveydentila* ovat osittain päällekkäiset ryhmät, mutta *ruokavalio* pitää sisällään myös tietoihin perustuvat ruokavaliot. *Valmistustapa* ja *valmistusvälineet* ovat käytännössä sama asia, kun taas oma *vuodenaika ja juhlat* – kategoriani yhdistää Bengtssonin kaksi kategoriaa: *vuodenajat* ja *juhlat ja kutsut*. (Mts. 121–127.)

Bengtssonin tekemä luokittelu on sisällönanalyttisen luokittelun tavoin subjektiivinen, mutta kuitenkin kattava – Bengtssonin tekemä raja-
aus aineiston suhteen ja prosessien ja päätöksien läpinäkyväisyys tekevät bibliografiasta silti vertailukel-
vottoman oman tutkimukseni suhteen. Bengtssonin erittelemät peruskeittokirjat eivät
kuulu hänen tekemäänsä ryhmittelyyn, vaan jaottelun muodostavat ainoastaan erikoi-

semmat, kohdennetut keittokirjat. Bengtssonin tekemä rajausta aineiston suhteen on myös epäselvä. Tästä kaikesta voidaan huomata, että oma aineistoni ja Bengtssonin aineisto eivät vastaa sisällöltään toisinaan, eivätkä siten synnytä samanlaisia kirjakategorioitakaan, minkä takia en hyödynnä Bengtssonia tutkimuksessani sen enempää.

Seuraavassa kuvassa 3 on esiteltynä kaikki kirjoille antamani keittokirjakategoriat kirjamäärineen. Kuvan pylväsdiagrammissa lukee alla kategoria ja ylhäällä pylvään päällä kategoriassa esiintyvien kirjojen määrä. Yhteensä avainsanamaisia kategorioita jakaantuu aineiston kirjoihin 246 kappaletta – 170 keittokirjaa saavat siis usein enemmän kuin yhden kategorian määrittämään kirjan sisältöä.

Kuva 3: Keittokirjojen kategoriat (yht. 170 kirjaa, 246 kategoriamerkintää).

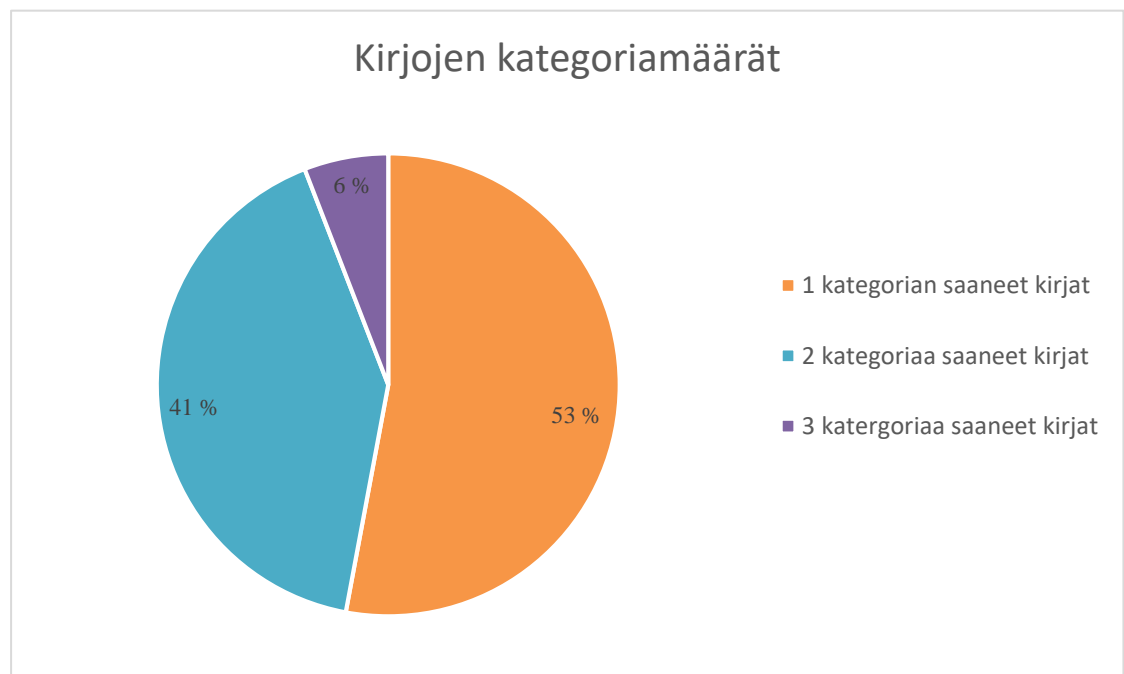


Selkeästi suurimpia kategorioina aineistosta erottuvat seuraavat (suluissa kategoriaan kuuluvien kirjojen määrä): *ateriat ja aterioiden osat* (45), *hahmo* (43), *ruokakulttuuri* (39), *ruokavalio* (29) ja *raaka-aine* (24). Pienempiä kategorioita ovat *harrastus* (17), *vuodenaika ja juhlat* (15), *lapset ja nuoret* (13), *arki ja elämäntapa* (12) sekä *valmistustapa* (9). Luokkien kriteereinä toimivat otsikoiden tai takakansitekstien suora viittaus aihepiiriin – luokat ovat siis pääteltävissä kirjojen nimistä tai takakansiteksteistä. Jos esimerkiksi kirjan nimessä esiintyy ateriatyyppi, kuuluu se *ateriat ja aterioiden osat*.

oiden osat -luokkaan, ja jos siinä lisäksi esiintyy tunnettu henkilö, olen sijoittanut sen myös *hahmo*-luokkaan.

Vain yhden kategorian antaminen kaikille kirjoille antaisi valheellisen kuvan kirjojen sisällöistä, minkä takia kirjoja määrittää 1–3 avainsanamaista kategoriaa. Tämän takia kuvassa 3 esiintyvät luvut eivät yhteenlaskettuna täsmää 170 kirjan kanssa – tarkoituksena on tarkastella tässä tapauksessa siis aineistoa kategorioista käsin eikä toisinpäin. 170 kirjaa saa kaiken kaikkiaan 246 kategoriamerkintää. Jos kategorioiden määristä lasketaan keskiarvo kirjalle, saa yksi kirja näin ollen noin 1,6 kategoriaa määrittämään itseään. Alla oleva kuva havainnollistaa, miten kategoriat jakautuvat määrittämään kirjoja – toisin sanoen kuinka keskittyneitä kirjojen sisällöt ovat.

Kuva 4: Kirjojen saamat kategoriamäärät



Kuten yllä olevasta kaaviosta huomataan, 170 kirjasta yhden luokan saa 53 % eli 90 kirjaa. 47 % kirjoista on syytä luokitella kahteen tai kolmeenkin kategoriaan: 41 % eli 70 kirjaa saa kaksi luokkaa ja 6 % kirjoista eli 10 kirjaa kuuluu kolmen luokan ryhmään. Suurin osa kirjoista on siis otsikon tai takakansitekstin perusteella yksinkertaisesti määritettävissä, mutta näin ei kuitenkaan ole kaikkien kirjojen kohdalla. Monessa tapauksessa kirjoja määrittelemään tarvitaan useampi kategoriaa, jotta kaikki olennainen kirjan sisällöstä ja aihepiireistä paljastuu. Usean kategorian avulla kirja saa ikään kuin avainsanoja kuvaamaan sisältöään, ja tällä tavalla en myöskään joudu ar-

vottamaan kirjojen teemoja subjektiivisen kokemukseni perusteella. Tarkempia esimerkkejä kirjojen eri kategorioihin jakamisesta esittelen kunkin kategorian kohdalla.

90 kirjaa saa siis vain yhden kategorian määrittelemään kirjan teemaa. Tämän perusteella voidaan ajatella suuren osan kirjoista olevan yksiselitteisiä ja tiettyyn teemaan vahvasti fokusoituneita. Kaikki luomani kategoriat esiintyvät aineiston kirjoissa ykin, toiset hieman useammassa kirjassa kuin toiset. *Ateriat* määrittää yksin 23 kirjaa, 16 kirjaa pääsee *ruokakulttuurin* alle. 14 kirjaa sen sijaan määrittyy pelkän *ruokavalio*-kategorian avulla. Vain yhden ”avainsanan” saaneiden kirjojen parissa suosituimmat kategoriat poikkeavat siis hieman kuvassa 3 esittelemistäni tuloksista, joiden mukaan kaiken kaikkiaan yleisimmät kategoriat aineistoni parissa ovat *ateriat*, *hahmo* ja *ruokakulttuuri*.

Aineistostani 70 kirjaa saa itseään määrittämään kaksi kategoriaa. Selvästi yleisin kategoriapari oli *hahmo* + *ruokakulttuuri*, joihin kuului peräti seitsemän kirjaa.

61) *Makujen matka* : **Georgia**

62) *Richard McCormick's Pariisi*

Kirjat liittyvät yllä olevien esimerkkien 61 ja 62 tavoin esimerkiksi näyttelijä-juontaja Ville Haapasaloon tai ravintoloitsija Richard McCormickiin. Kuten näistä esimerkeistä huomataan, on kirjoissa lisäksi lähes aina myös tietyn alueen tai kulttuurin ruokaan viittaava aspekti – esimerkiksi yllä olevat Georgia ja Pariisi.

Ateriat + *ruokakulttuuri* -yhdistelmä esiintyy kuudessa kirjassa. Puolet näistä kirjoista käsittelee juomia ruokakulttuurin näkökulmasta, puolet taas liittyy tietyn ruokalajin historiaan. *Hahmo* + *ateriat* -pari toistuu neljässä kirjassa samoin kuin *ateriat* + *ruokavalio*. Myös muutamissa kirjoissa esiintyvät kategoriaparit *elämäntapa* + *ruokavalio*, *hahmo* + *harrastus*, *hahmo* + *lapset ja nuoret*, *harrastus* + *ruokakulttuuri* ja *ateriat* + *valmistus*. *Hahmo* vaikuttaa siis kategoriana olevan kattava, sillä se kulkee läpi aineiston erilaisten teemojen parissa. Myös *harrastus* ja *ruokakulttuuri* yhdistyvät keittokirjoissa erilaisiin teemoihin.

Seuraavissa alaluvuissa tartun tarkemmin luomiini kategorioihin ja esittelen niitä sekä aineistoani niiden kautta.

6.1 Ateriat ja aterioiden osat

Suurin kategoria on *ateriat ja aterioiden osat*, johon kuuluu 26 % aineistoni keittokirjoista (45 kirjaa).² Olen määritellyt kategorian tarkoittamaan tässä tilanteessa tietynlaista ateriaa, annosta tai aterian osaa: kategoriasta löytyy keittokirjoja muun muassa hampurilaisista, keitoista, leivästä, jälkiruoista ja juomista. Luokka on siis hyvin laaja, mikä osaltaan saattaa selittää kategorian yleisyyttä, mutta toisaalta tästä voidaan myös päätellä spesifin ruokailuun liittyvän teeman tai fokuksen olevan ilmiö keittokirjojen parissa.

Ateriat-kategoriasta löytyy joitain selkeitä kokonaisuuksia, joista on tehty useampia keittokirjoja.

63) *Emman kakut, leivokset & jäätelöt*

64) *Kiitos hyvää : herkuja ilman sokeria ja gluteenia*

Jälkiruokateemaisia kirjoja ryhmässä on 21 eli noin puolet koko luokan koosta. Kuten esimerkissä 63, perehdytään jälkiruokiin keskittyneissä kirjoissa muun muassa kakuihin, leivoksiin ja jäätelöihin. 12 kirjaa viittaa otsikon perusteella yleisesti leipomiseen tai leivoksiin, erilaisista (täyte)kakuista kertoo peräti kuusi keittokirjaa. Esimerkki 64 kuvastaa toisenlaista ilmiötä jälkiruoissa – terveellisiä herkuja – yhdistäen terveellisyyteen jälkiruokan funktion. Kolme keittokirjaa keskittyy raakaleivontaan tai herkkuihin, jotka valmistetaan esimerkiksi ilman sokeria, gluteenia tai maitoa.

Toinen yleinen teema *ateriat*-kategoriassa on pääruokana tarjoiltavat annokset tai ruokatyyppit: esimerkiksi tapakset, salaatit, pizzat, grilliruoat, pata- ja laatikkoruoat.

65) *Pizze*

66) *Salaattia! Salaatti joka arkipäivälle – alle 20 minuutissa*

67) *Savua & tulta : leiskuvat grilliherkut*

Pääruokana tarjoiltavista ruoista kertovia ruokakirjoja kategoriasta löytyy 12. Pizzaan liittyviä keittokirjoja, kuten esimerkki 65, on luokassa ja kaiken kaikkiaan aineistossa

² Prosentit on laskettu 170 kirjan perusteella, mutta yhteenlaskettuna niistä ei tule 100 %, sillä kuten jo sivuilla 42–43 totesin, kirjat kuuluvat usein kahteen tai kolmeenkin kategoriaan. Lähes puolet kirjoista kuuluu siis tässä luvussa useamman kuin yhden alaluvun alle.

kolme. Esimerkin 66 tavoin salaattiin sen sijaan liittyy kaksi kirjaa samoin kuin grilliruokaan esimerkissä 67. Näillä kirjoilla on selkeä kohdeyleisö – kirjat on osoitettu esimerkiksi pizzafaneille tai uutta inspiraatiota kaipaavalle kokkaajalle.

Jälkiruokien ja pääruokien väliin jää pienempien aterioiden joukko, johon liittyviä keittokirjoja löytyy aineistosta myös:

68) *Suomalainen puurokirja*

69) *Leipäherkut*

Esimerkin 68 kaltaisia puurokirjoja on aineistossa kaiken kaikkiaan neljä. Kolme keittokirjaa kertoo leivästä, kuten esimerkki 69. Tästä kategoriasta löytyy esimerkiksi aamu- tai välipalana tai lisukkeena tarjoiltavia ruokia: teemat vaihtelevat suolaisista leivistä ja voileipäkakuista kotitekoisiin jogurtteihin, puuroihin ja smoothieihin – kaiken kaikkiaan näihin välipalamaisiin ruokalajeihin liittyy yhdeksän kirjaa.

Neljäs kokonaisuus *ateriat*-kategoriassa on juomat. Juomiin keskittyviä kirjoja on kategoriassa kahdeksan.

70) *James Bondin cocktailit : klassisia juomaohjeita salaiselle agentille jokaisessa meissä*

71) *Olut, viini, viski yhdessä*

Suurin osa *juoma*-kategorian kirjoista liittyy alkoholijuomiin, kuten yllä olevissa esimerkeissä 70 ja 71. Esimerkki 70 on ainut cocktaileihin liittyvä kirja, mutta olueen ja viiniin liittyviä kirjoja on aineistossa molempia kolme. Lisäksi viskiin liittyy kaksi kirjaa. Esimerkki 71 yhdistääkin kaikki kolme alkoholityyppiä samaan kirjaan.

Aineistoista löytyy myös muutama alkoholittomiin juomiin liittyvä keittokirja:

72) *Vihermehut ja -smoothiet*

73) *Kahvin kanssa : makupareja kahvista ja ruoasta*

Smoothieista, kuten esimerkki 72, kertoo kaksi kirjaa, ja yksi kategorian kirjoista, esimerkki 73, liittyy kahviin.

6.2 Hahmo

Toiseksi suurin kategoria on *hahmo*-kategoria, johon kuuluu 25 % aineistoni keittokirjoista (42 kirjaa). Kategoriaan kuuluvat muun muassa kirjat, joiden otsikoissa tulee esille julkkiskokin tai tunnetun bloggaajan nimi.

74) *Copas y Tapas* : erilaisia tapoja

Esimerkissä 74 kirja liittyy helsinkiläisen *Copas y tapas* -ravintolan resepteihin. Esimerkki 74 on ainut aineistossa oleva keittokirja, joka keskittyy pelkän ravintolan ja sen ruoan ympärille. Alaotsikon *erilaisia tapoja* tarkoittaa tässä tapauksessa erilaisia keinoja, mutta viittaa myös ravintolan tarjoamiin espanjalaisiin pikkusuolaisiin, *tapaksiin*. *Tapas*-sana on tunnistettavissa, vaikka otsikon *tapoja* on *tapa*-substantiivin taivutustyypin mukaan taivutettu muoto.

Moni kirja saattaa myös muiden teemojen ohella liittyä ravintolaan – kuten aiemmin esimerkin 58 *Makuja ja muotoja* – tai kirja voi myös assosioitua johonkin ravintolaan – esimerkiksi tässä alaluvussa myöhemmin esiteltujen julkkiskokkien kautta. Keittokirjojen nimistä löytyy myös fiktiivisiä hahmoja: alaluvussa 6.1 esimerkiksi 70 esiintyy salainen agentti James Bond. Toisena kuvitteellisena aiheena aineiston keittokirjoissa esiintyy Pertti Jarlan sarjakuvakaupunki Fingerpori.

Kun tarkastellaan todellisia hahmoja ja kirjoittajia, voivat kirjoittajien lähtökohdat ja tiet keittokirjailijoiksi olla hyvinkin erilaisia. Kirjoittajien joukosta löytyy sekä asiantuntijoita ja ammattilaisia että harrastelijoita ja bloggareita – blogin kirjoittajia esittelen lisää myöhemmin tässä alaluvussa. Joissain tapauksissa, esimerkiksi Jamie Oliverin kohdalla, voi olla epäselvää, onko kirjaa todella ollut konkreettisesti kirjoittamassa Jamie Oliver, vai tekeekö suurempi tiimi kirjoja hänen nimiinsä. Vuonna 2015 Jamie Oliverin nimissä ilmestyi jopa kolme kirjaa: *Arjen superruokaa*, *BBQ grillauskirja* ja *Kotiruokakirja*. Haamukirjailija kirjoittaa toisen henkilön puolesta yleensä itse nimettömänä muistelmia tai muita tekstejä. Julkisuudenhenkilöiden tapauksissa haamukirjailijoiden käyttäminen on yleinen käytäntö esimerkiksi elämäkertojen parissa, ja näkymätön kirjailijatyö kuitenkin mahdollistaa kirjan imagon ja brändin toteutumisen.

Suomalaisten julkkiskokkien kirjoja kategoriassa on 18. Julkkiskokilla tarkoitan koulutuksen saanutta tai työssä oppinutta kokkia, joka esiintyy julkisuudessa kokin roolissa tai asiantuntijana.

75) Vuoden keittokirja : **Henkan** kotiruokaa koko vuodeksi

76) **Pipsan** keittokirja pienille ihmisille

77) **Richard McCormick's Barcelona**

Moni julkkiskokeista omistaa tunnetun ravintolan, kuten esimerkin 75 Henri Alén muun muassa ravintola Murun, Finnjävelin ja Sue Ellenin. Osa taas on tuttuja televisio-ohjelmista, kuten *Top Chef Suomi* - ja *Kokkisota*-ohjelmissa esiintynyt Pipsa Hurmerinta esimerkissä 76. Toki Alénkin on vaikuttanut televisiossa – muun muassa *Sokkokokki*- ja *Finnjävel*-ohjelmissa – mutta Alén on etenkin Helsingissä tunnettu myös ravintoloidensa puolesta.

Esimerkissä 75 Henri Aléniin viitataan vain lempinimellä *Henka*. Myös esimerkissä 76 Pipsa Hurmerintaan viitataan etunimellä. Lempi- ja etunimien käytöllä kirjoista välittyy tuttavallinen ja konstailematon henki, vaikka kokit ovatkin alansa huippuja: Henkan kirjassa tehdään kotiruokaa ja Pipsan kirja on lapsille suunnattu. Esimerkissä 76 kohdeyleisö vaikuttaakin varmasti pelkän etunimen käyttöön kirjan nimessä, mutta muissakin hahmoon perustuvissa keittokirjoissa viitataan tunnettuihin henkilöihin pelkillä etunimillä. Pelkän etu- tai lempinimen käyttäminen kirjan nimessä viestii myös siitä, kuinka tunnettuja ja tunnistettavia keittokirjoja tehneiden julkkiskokkien oletetaan olevan Suomessa.

Yli puolet *hahmo*-kategorian keittokirjojen kirjoittajista tai hahmoista on ravintoloitsijoita, kuten yksi Helsingin suurimpia ravintolavaikuttajia Richard McCormick esimerkissä 77. McCormick herättää aineistossa huomiota kirjamäärällään – vuonna 2015 McCormickilta ilmestyi kolme keittokirjaa: *Barcelona*, *Pariisi* ja *Sandron keittokirja*. Eniten keittokirjoja vuoden 2015 aikana on kuitenkin julkaissut Hellapoliisi-blogistaan tunnettu Kati Jaakonen. Jaakoselta ilmestyi vuoden aikana viisi keittokirjaa: *Kodin juhla*kirja: *Ruokabloggareiden parhaita* (toim.), *365: Koko vuoden keittokirja*, *Salaatit* sekä *Leipäherkut*.

Lisäksi kaksi kirjaa vuoden 2015 aikana ovat julkaisseet muun muassa Hanna Gullichsen (400 g: *Parhaat jauhelihareseptit* ja *Safkaa skideille*), ruotsalainen Tina

Nordström (*Viikonloppu Tinan keittiössä ja Tinan kokkikoulu nuorille: Tehdään sapuskat itse!*), Ulla Svensk (*Ullan kotiruokaa ja Suomen lasten leivontakirja*) ja kirjojensa perusteella selvästi juomiin erikoistunut Jarkko Nikkanen (*Olut, viini, viski yhdessä ja Suuri viskikirja: Intohimona viski*).

6.3 Ruokakulttuurit

Ruokakulttuurit-kategoriaan sijoittuu 23 % teoksista (39 kirjaa). Kirjat kertovat jonkin maan tai alueen resepteistä, ruoasta ja ruokailutottumuksista – ne käsittelevät siis alueellisia tapoja tai tottumuksia. Kategoriasta 18 kirjaa liittyy ulkomaihin ja muihin kuin suomalaisiin ruokakulttuureihin:

78) *Umai! Poimintoja japanilaisesta ruokakulttuurista*

79) *Tarte tatin : Suuri ranskalainen keittokirja*

80) *Apukokki maailmalla*

Esimerkki 78 liittyy japanilaiseen ruokakulttuuriin. Kauko-Aasia on alueena valtava ja ruokakulttuuriltaan rikas ja moninainen, mutta silti alueen keittiöön sijoittuu keittokirja-aineistosta ainoastaan kolme. Myös latinalaisen Amerikan ruokakulttuuriin sijoittuu kolme kirjaa.

Aineiston keittokirjat erikoistuvat pääasiassa eurooppalaiseen ruokaan, kuten esimerkissä 79. Euroopan ruokakulttuurista kertoo kaiken kaikkiaan seitsemän kirjaa, jos Suomeen sijoittuvia kirjoja ei lasketa. Eurooppalaisen ja yllä mainittujen aasialaisen ja latinalaisen Amerikan keittokirjallisuuden lisäksi yksittäisiä keittokirjoja on pohjoisen Afrikan ruokakulttuurista, Istanbulista ja Hawaijista.

Esimerkin 80 kaltaisia, yleisesti vieraisiin ruokakulttuureihin ja myös matkustamiseen liittyviä keittokirjoja löytyy aineistosta kolme. Lisäksi katuruoasta, sen synnystä, historiasta ja nykypäivästä kertoo kaksi kirjaa.

Ruokakulttuuri-kategorian kirjoista kahdeksan liittyy selvästi historiaan:

81) *Puhtaat juuret : Muistikuvia ja reseptejä kymenlaaksolaisesta ruokakulttuurista*

82) *Stalinin makaronit ja 30 muuta historiallista huikopalaa, herkkua ja viimeistä ateriaa*

Nämä kirjat liittyvät esimerkiksi Suomen maakuntien perinneruokiin, kuten esimerkissä 81, tai esimerkin 82 kansainvälisten historiallisten hahmojen ruokamiel-
tymyksiin. Esimerkin 81 tavoin kirjoissa voi olla myös maakunnallinen tai alueellinen
aspekti, jossa häivähtää historiallinenkin näkökulma. Tällaisia kirjoja aineistossa on
neljä, ja ne sijoittuvat Kymenlaakson ohella Korsoon, Maalahteen ja Lemiin.

Erityisesti suomalaiseen ruokakulttuuriin, gastronomiaan tai suomen luontoon
sijoittuu kaiken kaikkiaan 17 kirjaa:

83) *Suomalainen rapukirja*

Suomalaisesta ruokakulttuurista kertova kirja voi liittyä tiettyyn raaka-aineeseen, ku-
ten rapuihin esimerkissä 83, mutta raaka-aineen lisäksi kirjaan vaikuttaa nimenomaan
suomalaisen ruokakulttuurin näkökulma. Lisäksi muutama keittokirja viittaa vahvasti
suomalaiseen luontoon ja sen raaka-aineisiin, kuten *Suomalainen rapukirjakin* viittaa
suomalaiseen luontoon antimineen.

6.4 Ruokavalio

Ruokavalio-kategoria liittyy niin terveyteen ja ravitsemukseen, allergioihin ja erityis-
ruokavalioihin kuin kasvisruokaankin. Yllä luetelluista teemoista kertoo 17 % teoksis-
ta (29 kirjaa). Luokan alta löytyy siis jollain tavalla syömistä rajoittavista tekijöistä
kertovia teoksia, mutta aina näkyvää tai yksiselitteistä viittausta terveyteen ei kirjan
nimessä ole. Luokasta löytyy myös allergioihin liittyviä kirjoja ja reseptejä, jotka saat-
tavat sopia allergikon lisäksi tietoisien ruokavalinnan tehneille kuluttajille.

14 kirjaa *ruokavalio*-luokasta liittyy olennaisesti terveyteen tai ravitsemukseen.

84) *Sokerit pois! Tervettä järkeä lasten ravitsemukseen*

Esimerkissä 84 sanat *terve järki* ja *ravitsemus* kielivät terveys ja ravitsemus -teemasta.
Myös termit *hyvinvointi*, *kauneus*, *sydänruoka* ja *terveellinen* aineiston kirjoissa viit-
taavat siihen, että terveellisyys keinona tai välinemotiivina terveellisen elämän pää-
määrälle ovat kirjojen kantavia teemoja.

Terveys ja ravitseminen voivat liittyä myös kasvisruokaan. Puolet kategorian kirjoista liittyykin kasvisruokailuun, vegaaniseen ruokavalioon tai kasviksiin raaka-aineena:

85) *Vegaanin keittokirja*

86) *Kale : Kaikkea hyvää lehtikaalista*

10 kasvisruokavalioon erikoistunutta keittokirjaa sisältää reseptejä esimerkin 85 tavoin vegaanisesta kasvisruoasta, terveellisestä kasvisruoasta, vieraista kulttuureista, kasvispohjaisesta kotiruoasta tai kasviksista lisukkeina. Kasvissyönnin ilmiö on keittokirjoissakin siis melko voimakas. Myös esimerkin 86 kaltaisia tiettyyn kasvisraaka-aineeseen liittyviä keittokirjoja löytyy aineistosta kahden teoksen verran.

Kasvissyönti ja veganismi ovat tällä vuosituhannella yleistyneitä kulutusvalintoja. Kasvisruokailun takana voivat olla esimerkiksi terveydelliset, eettiset tai ekologiset tekijät (ks. esimerkiksi Ruokatieto.fi). Vaikka kasvissyönnin taustalla voi siis olla monta eri tekijää, ei aineiston kirjojen nimissä varsinaisesti tule esille eettisyys tai ekologisuus. Ainoastaan kahden kirjan nimessä esiintyy termit *terveellisyys* tai *hyvinvointi*. Muuten kasvisruokaa kuvaillaan *hyväksi*, *herkulliseksi* ja *tuoreeksi*. 10 keittokirjaa kasvis- ja vegaanisesta ruoasta osoittaa ilmiön suosion yhteiskunnassamme – lisäksi kasvissyönti ja ravintoaineiden saaminen voi olla toisinaan haastavaa ja vaatia mielikuvitusta, joten ruokavalioista kertovat keittokirjat auttavat kuluttajaa esimerkiksi ravintosuositusten mukaisten valintojen teossa.

6.5 Raaka-aine

Raaka-aine-kategoriassa on 14 % aineiston kirjoista (24 kirjaa). Näiden kirjojen otsikot pohjautuvat yksinkertaisesti tiettyihin raaka-aineisiin ja niistä tuotettuihin resepteihin.

87) *Villiyrtti*keittokirja

Esimerkin 87 kaltaisia hieman laajempia raaka-aineisiin liittyviä teemoja on aineistossa jonkin verran – suurin osa kategorian keittokirjoista kertoo tietystä yksittäisestä

raaka-aineesta. Laajempina teemoin esimerkin 87 villiyrттien lisäksi kirjoissa vilisee muun muassa muu villiruoka, erilaiset liharuoat, kasvikset sekä kotitekoiset maitopohjaiset tuotteet – jogurtit, rahkat ja juustot. Yksittäisiä spesifejä teemoja aineiston joukossa ovat esimerkiksi peruna, jauheliha, nuudelit, oliiviöljy ja ruis.

Näiden kirjojen kohdeyleisö lienee varsin laaja – kohdeyleisöä kuitenkin yhdistää kiinnostus tiettyyn raaka-aineeseen, aivan kuten *ateriat*-kategorian kohdeyleisöäkin kiinnostus esimerkiksi tiettyyn ruokalajiin (kts. alaluku 6.1).

6.6 Harrastus

Pienemmät kategoriat voivat edustaa kapeampia teemoja tai laajempia kokonaisuuksia. Kuitenkaan kovin moni aineiston kirjoista ei tähän ryhmään kuulu – esimerkiksi vain 10 % kirjoista (17 kirjaa) kuuluu *harrastus*-luokkaan. Luokka viittaa ruokaan, ruoanvalmistukseen tai ruokailuun jonkin harrastuksen ohessa – ruokailu jää näissä kirjoissa tavallaan harrastuksen oheistuotokseksi.

88) *Mökin keittokirja*

89) *Pane olutta*

Harrastus-luokkaan kuuluvat kirjat kertovat esimerkkien 88 ja 89 tavoin mökkeilystä aina oluen panemiseen asti. Luokan kirjojen teemoihin mahtuu kuitenkin myös muun muassa samoilua, askartelua, villiyrттejä sekä kotikokkaamista. Harrastusteemat siis vaihtelevat, vaikka iso osa kirjoista – jopa yhdeksän kirjaa – liittyykin mökkeilyyn, retkeilyyn tai muuhun ulkoiluun. Esimerkiksi mökkikeittiö tai luonnon keskellä kokaaminen eroavat todennäköisesti kotikeittiöstä ja arjesta huomattavasti, minkä takia mökin varusteisiin tehty keittokirja on varmasti mökkeilijälle hyödyllinen.

Kategoria keittokirjoineen osoittaa, että ruoka on suuri osa ihmisten vapaa-aikaa. Vaikka suoranaisesti ruoanlaittoa ei harrastaisikaan, saattaa se silti tulla osaksi vapaa-aikaa esimerkiksi mökkeillessä tai vaeltaessa tai muun itselle tärkeän tekemisen parissa.

6.7 Vuodenaika ja juhlat

Vuodenaika ja juhlat -kategorian alta löytyy 9 % kirjoista (15 kirjaa). Kategorian kirjojen otsikoista löytyy viittaus johonkin vuodenaikaan, tiettyyn vuosittaiseen tapahtumaan tai juhlaan. Katgoria on jaettavissa vielä pienempiin osiin sen mukaan, liittyykö kirja tiettyyn vuodenaikaan tai sesonkiin vai yleisesti juhliin.

Alla olevissa esimerkeissä esiintyy vuodenaikoihin sidonnaisia kirjoja:

90) ***Talven** maku : Parhaat herkut maalta, mereltä ja metsästä*

91) ***Lomaruokaa***

92) *Armas aika : intohimona **joulu***

Esimerkit liittyvät tiettyihin vuodenaikoihin esimerkin 90 talvesta esimerkin 91 lomailuun. Sesonkeihin ja vuodenaikoihin viittaavia kirjoja on ryhmässä kaiken kaikkiaan viisi. Neljä kategorian kirjoista liittyy esimerkin 91 tavoin kesään. Sen sijaan talveen tai joulun liittyy kolme kirjaa, kuten esimerkki 92. Vuodenaikoihin ja juhliin sidonnaisiin kategorioihin liittyy selvästi sesongit ja niiden hyödyntäminen sekä vuodenaikojen tai juhlien suunnittelu ja viettäminen.

Juhlia käsittelevät kirjat liittyvät olennaisesti siis vuodenaikoihin, kuten yllä oleva esimerkki 92 osoittaa. Yhteensä kolme juhla-aiheisista kirjoista liittyy vuoden kiertokulkuun, kirjojen juhlapyhät ovat sidonnaisia kalenterivuoteen ja tiettyyn vuodenaikaan, kuten joulun. Kaksi kirjoista käsittelee pelkästään joulua, yksi kirjoista puolestaan liittyy koko vuoden juhliin.

Kolme juhla-aiheista kirjaa liittyy taas juhlien järjestämiseen tai juhlimiseen, kuten esimerkissä 93:

93) *Parhaat juhlat ikinä! Tyttöjen **juhlaopas** – pidä juhlat, jotka muistetaan!*

Esimerkki 93 ei nimensä perusteella vaikuta keittokirjalta, eikä kirjassa ole ollenkaan takakansitekstiä. Juhlaoppaat ovat usein hybridimäisiä kirjoja, jotka yhdistävät ruoanlaittoon monta eri kirjagenreä. Myös Bengtsson on todennut juhlaoppaiden olevan keittokirjojen rajatapauksia (2006: 127).

6.8 Lapset ja nuoret

Tähän luokkaan kuuluu 8 % aineiston kirjoista (13 kirjaa). Luokkaan liittyy voimakkaana teemana opettaminen ja yhdessä opettelu. Aiemmin alaluvussa 4.2.4 totesin lapsille ja nuorille suunnattuja kirjoja olevan aineistossa vain 10 – tässä sisällönanalyttisessä *lapset ja nuoret* -alaluvussa esiintyvät puolestaan kaikki ne kirjat, joiden aiheisiin ja teemoihin kuuluu lapset ja nuoret. Tällä kategorialla ei siis välttämättä ole tekemistä kirjan kohdeyleisön kanssa.

94) *Nam! **Lasten** keittokirja*

95) *Tinan kokkikoulu **nuorille** : tehdään sapuskat itse!*

96) *Safkaa **skideille** : lapsuuden rakkaimmat reseptit*

Lapset ja nuoret -kategorian alta löytyvät keittokirjat voivat olla suunnattu joko lapsille, kuten esimerkissä 94, tai nuorille, kuten esimerkeissä 95. Esimerkissä 96 kirja on sen sijaan suunnattu koko perheelle tai jopa pelkästään perheen aikuisille. Tässä tapauksessa takakansitekstin mukaan kirjasta löytyy lapsillekin maistuvia reseptejä ja esimerkiksi vinkkejä, miten nirsoikin lapset saa syömään terveellisiä ruokia.

Ryhmän kirjoilla onkin monien takakansitekstien perusteella huomattavasti vahvempia stereotyyppisen tietokirjan piirteitä kuin muiden kategorioiden keittokirjoilla. Yllä olevan esimerkin 94 takakansi esimerkiksi kertoo, että kirjan työvaiheet on selkeästi kuvitettu ja numeroitu lasten kanssa kokkaamista varten. Takakannessa myös listataan lapsille turvallisia työvaiheita keittiössä. Myös esimerkin 95 takakannessa sanotaan, että kirjassa ”opiskellaan ruoanlaiton perusteet ja tärkeimmät niksit, ja sitten käydään patojen ja kattiloiden ääreen”.

Ikäryhmän huomioivat kirjat ovat hyvä esimerkki siitä, miten keittokirjagenre on muuttunut aikojen saatossa. Jo keittokirjojen historian esittelyssä (ks. alaluku 2.1) kerron siitä, miten keittokirjat ennen toimivat ohjeina vain ammattikokeille. Keittokirjojen populaaristumisen ja suuren muutoksen myötä ne ilmestyivät aluksi kotikokeille ja nyt jopa lapsille ja nuorille. Ruoanlaitto on muuttunut palvelustyöstä vapaa-ajan tekemiseksi ja harrastukseksi – äärimmäinen esimerkki tästä on Junior MasterChef -televisio-ohjelma, lasten kokkilpailu, jossa lapset kilpailevat ruoanlaittotaidoillaan.

6.9 Arki ja elämäntapa

Arki ja elämäntapa-kategoriaan kuuluu 7 % aineistosta (12 kirjaa). Kategoriasta löytyy keittokirjoja pienen budjetin ruokailusta lähiruokailuun ja kesäsyömiseen. Kirjojen teemat liikkuvat myös köyhäilyssä, tähteistä tehdyssä ruoassa ja erilaisissa ideologioissa.

97) *Ajatusta **arkiruokaan!** Herkkuja **rippeistä***

98) ***Opiskelijan** herkkukirja : moderneja ja helppoja aterioita **alta 20 minuutin!***

99) *Villiä ja kesyä **lähiruokaa***

Sana *arki* vilahtaa kolmessa eri kategorian keittokirjassa, kuten esimerkissä 97. Saman esimerkin tavoin ruoan tähteet ovat aiheena kahdessa kirjassa. Kaksi *arki ja elämäntapa* -kategorian kirjoista kertoo nopeista resepteistä, kuten esimerkissä 98.

Myös kaksi kirjaa kertoo pienen budjetin ruokailusta – tosin vain toinen suoraan ilmaisulla ”oikeasti pienellä budjetilla”. Toinen pienen budjetin keittokirja on esimerkki 98, jossa *opiskelija* aiheuttaa mielle yhtymän pieneen budjettiin. Budjetista ei todellisuudessa kuitenkaan mainita mitään kirjan otsikossa tai takakannessakaan, mutta tyypillinen opiskelijaruoka mielletään kokemukseni mukaan usein edulliseksi ja ravintoköyhäksikin.

Villi- ja lähiruoka näkyvät myös kahdessa kategorian kirjan teemassa, kuten esimerkissä 99. Näiden teemojen lisäksi myös kauneus, proteiini ja painonhallinta esiintyvät kategorian kirjoissa.

6.10 Valmistustapa

Valmistustapa-luokkaan kuuluvat eri valmistusmenetelmistä kertovat keittokirjat – esimerkiksi pata- ja grilliruokat. Näitä kirjoja on aineistosta 5 % (8 kirjaa).

100) *Suolaa, sokeria & viinietikkaa : **Säilöamisen** taito*

101) *Brassiruokaa **grillistä** ja sen vierestä*

Esimerkissä 100 valmistustapa liittyy säilömiseen, josta aineistossa kertoo kaksi kirjaa. Kirjan pääotsikossa luetellut *suola*, *sokeri* ja *viinietikka* ovat säilömiseen kannalta tärkeitä raaka-aineita. Säilömiseen ohella kirjoissa esiintyviä valmistustapoja ovat muun muassa myös jo aiemmin mainitut pata- ja grilliruoat sekä laatikkoruokien valmistus ja paistaminen.

Esimerkki 101 yhdistää monta teemaa aina vieraasta ruokakulttuurista valmistustapaan, grillaamiseen. Grillaamiseen liittyviä keittokirjoja on aineistossa huomattavasti eniten – kaiken kaikkiaan neljä. Myös Bengtsson on tehnyt saman huomion grilliruoan suosioista keittokirjoissa: jo vuosien 1990–2003 keittokirjoista erottuvat grilliruokia käsittelevät teokset. Bengtsson toteaaakin grillauskirjojen olevan tärkeä ja monipuolinen osa ruokakirjallisuutta. (Bengtsson 2006: 122.) Monipuolisuutta ei grillauskirjoista tässäkään yhteydessä puutu: neljä eri kirjaa lähestyvät grillausta niin brasilialaisen ruoan, pizzan kuin tutummankin grilliruoan näkökulmista.

7 Yhteenveto: ilmiöt ja trendit keittokirjoissa

Tässä tutkielmassa tekemäni analyysi keittokirjojen parissa koostuu monesta osasta – kirjoja monesta näkökulmasta lähestyvän analyysityön tarkoituksena on yhdistää niin kirjojen otsikoiden muotoja, sisältöä kuin historiallista keittokirjagenreäkin.

Syntaktis-semanttisen otsikkotutkimuksen näkökulmasta pystytään tarkastelemaan keittokirjojen otsikoiden rakentumista. Tutkielmani analyysiosioiden jälkeen erilaisten otsikkotyyppien välillä voidaan nähdä tyylillisiä eroja: erityisesti pelkistetyt leimaotsikot (esimerkit 1, 2, 65, 87, 91) ovat tyyliltään ajattomia, eleganttejakin, kun taas toisen ääripään rönsyilevät yhdistelmäotsikot (esimerkit 18, 24, 25, 43, 48, 60, 70, 98) pystyvät laajuutensa vuoksi luonnehtimaan ja kuvailemaan kirjojen sisältöjä enemmän. Muodostaan riippumatta suurin osa kirjojen otsikoista osoittautuu kuitenkin informatiiviseksi ja kuvaa sisältöään hyvin.

Analyysin alussa esittelemäni Genetten (1987; 1997) otsikkojaottelu temaattisiin ja remaattisiin otsikoihin kuvaa myös aineiston otsikoiden rakentumista. Suurin osa aineiston otsikoista on temaattisia: ne kuvailevat tekijää, sisältöä ja kirjan aihepiirejä. Remaattisia otsikoita sen sijaan on aineistossa vain 14. Nämä otsikot kommentoivat jollain tavalla kirjojen tekstiä tekstinä eli sitä, sisältävätkö ne esimerkiksi ohjeita tai

reseptejä. Kaikkien keittokirjojen ohella oletus tietysti on, että ne koostuvat resepteistä, mutta otsikon valinta sen kertomisen suhteen on vapaaehtoista. Keittokirjagenre on niin vakiintunut, että niiden sisällön muoto on lukijalle itsestäänselvyys.

Otsikoiden rakenneanalyysin lisäksi Oryn ja Knuuttilan luomat teoslajiin pohjautuvat kategoriat (1996; 2010) auttavat kuvaamaan aineistoa – kategoriat kuitenkin funktiomaisen luonteensa pohjalta ovat liian suppeita ja vanhentuneita havainnollistamaan monipuolista ja nykyaikaista keittokirja-aineistoa. Oryn ja Knuuttilan kategorioiden avulla pystytään kuitenkin muodostamaan käsitys nykyaikojenkin keittokirjojen teosmuodoista ja tarkoituksista sekä mahdollisesti syntyprosessistakin: osa kirjoista on syntynyt tietyn henkilön toimesta ja viestii lukijalle henkilökuvaa. Osassa taas synnyn takana on halu jakaa reseptejä ja kertoa kirjoittajan omista kiinnostuksen kohteista. Joka tapauksessa keittokirjojen genre on muuttunut: ravitsemusoppaita kirjoitetaan nykyisin muistakin kuin lääketieteellisistä lähtökohdista ja ne suunnataan painonhallintaan, terveelliseen tai luonnolliseen elämään pyrkiville lukijoille. Käsikirjamaiset keittokirjat puolestaan yhdistelevät monesti resepteihinsä ruoan kulttuurihistoriaa tai ravintolasuosituksia. Oma lukunsa ovat myös ravintoloiden resepteistään julkaisemat keittokirjat (esimerkit 58, 74) ja ravintolapäällikön ympärille rakentuva keittokirjakulttuuri (esimerkit 8, 26, 55, 56, 62, 75, 77).

Luvussa 6 esittelen vuoden 2015 keittokirjojen kategorioita ja teemoja ja sitä, miten kategoriat tulevat kirjojen otsikoissa ilmi. Luomani selkeärajaiset kategoriat osoittavat, että keittokirjat jakautuvat nykyisin eri aihepiireihin monipuolisesti, vaikka eivät kuitenkaan tasaisesti. Yhdelle kirjalle on usein mahdotonta nimetä vain yhtä aihepiiriluokkaa tai avainsanaa kirjojen fuusiomaisen luonteen vuoksi. Kirjamassasta nousee esille kuitenkin joitain suurempia elementtejä. Vuoden 2015 keittokirjoissa toistuvat erityisesti aterioista ja ruokalajeista kirjoitetut keittokirjat, hahmot, erilaiset ruokakulttuurit sekä ruokavaliot ja syömistä rajoittavat tekijät.

Hahmo, yksi aineiston suurimmista kategorioista, kertoo ajastamme ja vuoden 2015 keittokirjojen vaikutteista yllättävälläkin tavalla. Voimakkaasti tietyn henkilön, esimerkiksi keittiömestarin, mukaan nimetyt kirjat palauttavat *keittiökäsikirjoitus*-henkisiä kirjoja kategorian syntyajan teemoihin: kirja on keittiötekniikkaan ja ruoanvalmistukseen keskittyvä kirja suoraan ammattikokeilta kuluttajille (Ory 1996: 453). Henkilöt ja ravintolat keittokirjojen nimissä liittyvät nykyisin kuitenkin todennäköisesti enemmän brändäämisen aikakauteen kuin kokilta kuluttajalle -ajatukseen. Brän-

däämisen yhteydessä tietyn julkisuudenhenkilön ympärille rakennetaan ja rakentuu minikulttuureita ja mielikuvia. Myös itse kirja on brändätty tuote ja joissain tapauksissa osa kokin ravintolabisnestä ja markkinointikokonaisuutta. Hahmo voikin antaa nimensä kirjan käyttöön sekä kirjan että ravintolan myynnin edistämiseksi. Keittokirjoissa vaikuttavat tänä päivänä kokkien lisäksi mitä erilaisemmat hahmot aina bloggaajista (esimerkit 19, 96) fiktiivisiin hahmoihin (esimerkki 70).

Kirjat brändäytyvät eritavoin ja tyyli-rajojen mukaisesti: ruokarajoitteisiin liittyviin kirjoihin liitetään usein neutraaleja, asiallisia adjektiiveja kuvailemaan ruokaa ja huudahdellaan vähän – lapsille suunnatuissa kirjoissa puolestaan leikitellään otsikoissa ja käytetään huudahduksia enemmän. Alkusoinnalla pelaillaan kirjassa kuin kirjassa, ja kohdeyleisöä tarkennetaan kaiken kaikkiaan vain harvoin.

Ideologian myötä ruokailu liittyy osaksi isompaa kokonaisuutta kuin pelkästään maku tai syöminen. Ideologisuuteen muun muassa liittyy maailmankatsomus, eläinten hyvinvointi ja ympäristö – se on jotain, minkä voi valita. Erilaisia ideologioita taustoja keittokirjoissa tuntuu olevan loppupeleissä kuitenkin melko vähän. Ideologisuus heijastuu erityisesti ruokavalioon perustuvissa kirjoissa, joiden ruokavalioteemat voidaan erottaa kahteen eri ryhmään. Ensimmäinen ryhmä on ruokavalio, jota ihmisen on toteutettava itsestään riippumattomista syistä, esimerkiksi allergioiden takia. Toinen ryhmä taas koostuu ruokavalioista, joiden takana on kuluttajan tietoiset eli usein ideologiset, mutta ei välttämättömät valinnat, kuten kasvisyönni. Tämäkään jako ei ole ehdoton, sillä usein kasvisyönninkin voi olla terveyden näkökulmasta tehty valinta tai esimerkiksi gluteenittomuus osa painonhallintaa. Näin ollen ideologisuus näkyy todellisuudessa enemmän kuluttajan motiiveissa kuin kirjojen sisällöissä. Pääasiassa ideologioita voi hahmottaa kasvisruokakirjoissa tai villi- ja lähiruokaan liittyvissä kirjoissa. Yksi aineiston kasvisruokakirja on Krishna-liikkeen julkaisema ja esittelee Länsi-Bengalin tradition mukaista lounaskeittämistä, muut joukon kasvisruokakirjat viittaavat terveellisyyteen ja luonnollisuuteen. Villi- ja lähiruokakirjoissa taas painotetaan ruokien ekologisuutta ja luontoystävällistä liikkumistapaa

Luomani keittokirjaluokat voisi jäsentää monella eri tavalla. Laajoiksi, ajattomiksi teemoiksi voi mieltää *ruokakulttuurin*, *raaka-aineen*, *ateriat* sekä *valmistustavan*. Nämä teemat liittyvät olennaisesti ruoanvalmistukseen ja ruokailuun ajasta riippumatta, ja ne kantavat sisällään keittokirjan ydintä – keittiökäsikirjoituksen funktiota. Sen sijaan aikaan sidottuja, trendikkäitä teemoja tai ilmiöitä ovat *ruokavalio* ja *arki ja*

elämäntapa. Näissä kirjoissa fokus liikkuu ihmisen hyvinvoinnissa ja sisäisissä teki-
jöissä. Ne liittyvät niin terveelliseen syömiseen, puhtaaseen ruokaan, raakaruokaan
kuin jollain tasolla myös painonhallintaan, vaikka yhdessäkään kirjassa se ei tule
otsikossa esille. Näiden kirjojen tavoitteena on lukijan hyvinvointi ja hallittu elämä, ja
ne usein käsittelevät tietoisien ruokavalion rajoituksen aiheita.

Erikoistapauksista koostuviksi kategorioiksi voidaan laskea *lapset ja nuoret*,
harrastus, ja *vuodenaika ja juhlat*. Nämä ovat pieniä teemoja, joiden kohdeyleisö ja
oletuslukija ovat kirjaa tehdessä kenties selkeämpiä ja rajatumpia kuin muissa ryhmis-
sä. Näiden kirjojen kohdeyleisöä yhdistää aina tietty elämänvaihe, elämäntilanne tai
kiinnostuksen kohde.

Kirjojen kynnystekstit luovat monipuolista diskurssia kirjoista. Kirjoja kuvail-
laan värikkäästi niin ruoalle tyypillisten ominaisuuksien – *herkullisen, hyvän, helpon*,
kauniin, luonnollisen ja terveellisen – kuin luovempienkin sanavalintojen avulla –
kirjoissa *roskaruoka on parempaa* ja *hiprakkaruokaa* tehdään muutaman viinilasilli-
sen jälkeen. Passiivimuotoisten otsikoiden myötä ruokaan luodaan yhdessä tekemisen
sosiaalinen vaikutelma ja huudahdukset tuovat kirjoihin iloisen ja rempseän tunteen.

Johdantoluvussa esitin ruoan tuovan ihmisten elämään tasapainoa, hyvinvointia,
nautintoja, elämyksiä. Nyt otsikoiden analysoimisen jälkeen voin edelleen olla samaa
mieltä; erityisesti hyvinvointi ja makunautinnot toistuvat kirjasta toiseen. Kirjaa hank-
kiessa lukija saa otsikosta paljon kirjaa luonnehtivaa informaatiota ostovalintaansa
helpottamaan. Jotta kuluttaja kuitenkin tarttuu kirjaan, on otsikon oltava omaperäinen
ja kiinnostava. Samaan aikaan otsikon on oltava myös tarpeeksi informatiivinen, jotta
kirja on helppo tunnistaa keittokirjaksi. Nämä kaksi teemaa – omaperäisyys ja infor-
matiivisuus – toteutuvat läpi aineiston.

Selkeitä otsikkotrendejä on kuitenkin löydettävissä aineistosta. Jos vuosi 2015
olisi yksi keittokirja, olisi sen otsikko muodoltaan kaksiosainen yhdistelmäotsikko.
Otsikossa toistuisi alkusointu ainakin pääotsikossa, ja alaotsikko olisi informatiivinen,
pääotsikkoa täydentävä ja teosmuotoa selittävä. Otsikko olisi temaattinen – kirjan
tekstin reseptimuodon mainitseminen kirjan nimessä ei olisi välttämätöntä. Kirja olisi
käyttötavaltaan perinteinen keittiökäsikirjoitus, jossa ohjeet esitettäisiin selkeästi kir-
joittajalta lukijalle. Kirjoittajana tai ainakin kirjan nimessä ja aihepiirissä esiintyisi
julkiskokki, ja kirjassa perehdyttäisiin yhteen aterian osaan ja siitä valmistettaviin
erilaisiin annoksiin. Visuaalisesti kirja olisi tyylikäs ja hillitty ja suuret kuvat vilisisi-

vät reseptien ja ruokapuheen joukossa. Kohdeyleisöä ei nostettaisi kirjan nimessä esille – tässä keittokirjassa kokkaus kuuluisi kaikille.

8 Loppusanat

Arkista keittokirjojen genreä ei usein mielletä vakavasti otettavaksi tietokirjallisuuden lajiksi. Siitä huolimatta se kuljettaa mukanaan antropologisesti arvokasta tietoa siitä, mitä Suomessa ja muualla syödään, ja miksi. Keittokirjallisuuteen taltioituu aikansa kuvia ja ilmiöitä, ja se pitää sisällään palasia kallisarvoisesta ruokakulttuurista ja historiasta. Keittokirjat sitoutuvat myös osaksi ravintolamaailmaa, kun ne opettavat lukijoitansa valmistamaan katuruokaa tai *fine dining* -illallisia kotikeittiössä. Ruokakulttuuri ja kunkin ajan ruokapuhe elävät kirjoissa ja innostavat ihmisiä kokeilemaan uutta tai tuomaan kaukomatkojen makuja kodin ruokapöydän ääreen. Ruoan ja sen ilmiöiden nopeasta vaihtuvuudesta huolimatta ruokaan liittyy myös nostalgiaa ja muistoja, ja ruoan avulla yhdistetään sukupolvia sekä ihmisiä ympäri maailman.

Tässä tutkielmassa olen tarkastellut vuoden 2015 keittokirjojen otsikoita sekä sisällönanalyttisesta että syntaktis-semanttisesta näkökulmasta. Vuonna 2015 keittokirjat sitoutuvat edelleen historiallisiin teoslajipohjaisiin luokkiin, mutta sisältöjen hahmottamiseksi tarvitaan muitakin kuin tekstityyppeihin perustuvia kategorioita. Luomani 10 kategoriaa aina *aterioista vuodenaikoihin* havainnollistavat kirjojen aihepiirejä ja kertovat keittokirjallisuuden trendeistä. Tarkasteleman UDK-luokitus on tarkkarajainen, mutta rajoistaan huolimatta se ei kerro genrestään paljoa – keittokirjat vaihtelevat yksittäistä raaka-ainetta käsittelevistä teoksista aina kotiruokaa tai vierasta ruokakulttuuria esitteleviin kirjoihin asti.

Vuosi 2015 tuntuu nyt lähes kolmen vuoden jälkeen jo kaukaiselta, mutta tutkimusta aloittaessani se oli tuorein vuosi, jonka kirja-aineisto oli saatavilla. Tekemäni tutkimuksen voisikin toistaa vaikka vuosittain, sillä genre elää nopeasti ja trendien mukana, ja erityisesti esillä olevat julkisuudenhahmot vaihtuvat nopealla syklillä. Kirjojen sisältöjen tutkimiseen voisi liittää mainonta- ja mielikuvatutkimusta tai nykyajan keittokirjoja voisi systemaattisesti verrata vuosikymmenten takaisiin kirjoihin. Erityisesti jaksoanalyttinen tutkimusote ja historiallinen näkökulma havainnollistaisivat keittokirjojen muutosta konkreettisesti. Pro gradu -vuoden aikana olen useaan ottee-

seen todistanut hämmästyneitä ilmeitä, kun olen kertonut keittokirjoja ilmestyvän vuodessa noin 170 kappaleen verran. Jo tässä vuosittaisessa määrässä riittää siis tutkittavaa, mutta aihepiiriä voisi myös laajentaa. Käyttämäni UDK-luokituksen ulkopuolelta voisi tehdä kattavampaa tutkimusta ja esimerkiksi Bengtssonin tavoin tutkimuksessa voisi hyödyntää laajempaa ruoka-aiheisten kirjojen joukkoa. Keittokirjojen ja muutenkin tietokirjallisuuden nykyinen hybridimäinen luonne laajentaa aihepiirejä ulottumaan tietyn kirjagenren ulkopuolelle.

Jatkuvasti kehittyvä ja muuttuva kirjallisuuden ala on loputon tutkimuskenttä, jota voi lähestyä monesta eri näkökulmasta. Yllä luetellut jatkotutkimusaiheet ovat vain muutamia esimerkkejä siitä, mitä tietokirjallisuudesta voi tutkia. Tutkimusten avulla keittokirjat ja muut tietokirjat vakiinnuttavat asemaansa yhteiskunnassa sen nopeista muutoksista huolimatta. Keittokirjat, ruoka ja ruokapuhe sitoutuvat osaksi niin kirjallisuuden, antropologian kuin elintarviketieteidenkin tutkimusta ja sen lisäksi ne liikkuvat jatkuvasti arjessa kanssamme rytmittämässä elämäämme. Informaatio, kulttuuri ja ruoanlaiton ilo välittyvät keittokirjojen avulla ihmiseltä toiselle.

Lähteet

- BENGTTSSON, NIKLAS 2004: *Syö ja seurustele. Keittokirjabibliografia 1990–2003 ja gastronomista kaunokirjallisuutta*. Helsinki: BTJ Kirjastopalvelu.
- BENGTTSSON, NIKLAS 2006: Keittokirjojen julkaisulinjoja. Teoksessa Pirjo Hiidenmaa – Raimo Jussila – Annika Nissinen (toim.) *Hyvä kirja* s. 117–131. Jyväskylä: Gummerus.
- ERÄSAARI, MATTI – KATJA UUSIHAKALA 2016: *Ruoan kulttuuri. Antropologia näkökulmia ruoan tutkimukseen*. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.
- GENETTE, GÉRARD 1987 [1982]: *Figures of literary discourse. [Palimpsestes.]* Kääntänyt Alan Sheridan. New York: Columbia University Press.
- GENETTE, GÉRARD 1997 [1987]: *Paratexts – thresholds of interpretation. [Seuils.]* Kääntänyt Jane Lewin. New York: Cambridge University Press.
- Genreanalyysi* = HEIKKINEN, VESA – EERO VOUTILAINEN – PETRI LAUERMA – ULLA TIILILÄ – MIKKO LOUNELA 2012: *Genreanalyysi – tekstilajitutkimuksen käsikirja*. Kotimaisten kielten keskuksen julkaisuja 169. Helsinki: Gaudeamus.
- HAKULINEN, AULI – MARIA VILKUNA – RIITTA KORHONEN – VESA KOIVISTO – TARJA RIITTA HEINONEN – IRJA ALHO 2004: *Iso suomen kielioppi*. Helsinki: SKS. Verkkoversio: <http://scripta.kotus.fi/visk/etusivu.php>.
- HOSIAISLUOMA, YRJÖ 2003: *Kirjallisuuden sanakirja*. Helsinki: WSOY.
- KANGAS, ESSI 2016: Ruokablogien lukemisen vaikutus ostokäyttäytymiseen. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto.
- Kielikello* 2/1983. (<http://www.kielikello.fi/index.php?mid=15&pid=&maid=20>, viitattu 27.11.17.)
- Kielikello* 3/1997. (<http://www.kielikello.fi/index.php?mid=15&pid=&maid=75>, viitattu 27.11.17.)
- Kielikello* 1/2007. (<http://www.kielikello.fi/index.php?mid=15&pid=&maid=115>, viitattu 27.11.17.)
- KINNUNEN, EEVA-LIISA 2001: *Perinteentutkimuksen terminologia*. Helsinki: Helsingin yliopiston kulttuurien tutkimuksen laitos, Folkloristiikka.

- KLEMETTINEN, RIINA 2009: Kaikki muumit laaksossa. – *Kielikello* 2/2009. (<http://www.kielikello.fi/index.php?mid=2&pid=11&aid=2017>, viitattu 6.11.17.)
- KNUUTTLA, MAARIT 2010: *Kauha ja kynä – keittokirjojen kulttuurihistoriaa*. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.
- LAUERMA, PETRI 2012: Tekstityyppi. Teoksessa *Genreanalyysi* s. 67–69.
- LEPPÄNEN, SINI 2016: Näitä asioita et tiennyt klikkiotsikoista – katso uskomattomat tutkimustulokset! Klikinsäästäjä-sivulla julkaistuissa klikkiotsikoissa esiintyvät kielelliset piirteet. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto.
- LYYTIKÄINEN, PIRJO 2006: Palimpsesit ja kynnystekstit. Tekstien välisiä suhteita Gérard Genetten mukaan ja Ahon *Papin rouvan* intertekstuaalisuus. Teoksessa Viikari, Auli (toim.) *Intertekstuaalisuus – suuntia ja sovelluksia* s. 145–179. Helsinki: SKS.
- MÄNTYNEN, ANNE & SARI PIETIKÄINEN 2009: *Kurssi kohti diskurssia*. Tampere: Vastapaino.
- NEVANLINNA, SAIJA 2014: Brandiviestien valtaamat ruokablogit – kuluttajien suhtautuminen brandiviestintään ruokablogeissa. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto
- NIEMIKORPI, ANTERO 1994: Otsikkokieli – epäkieltäkö? Havaintoja kielen fragmentaarista ilmauksista. Teoksessa: *Kääntämisen tutkimuksen päivät Oulussa 14. – 15.1993* s. 92–100. Oulu: Oulun yliopisto.
- OKKONEN, ANTERO 1980: *Toimittajan työ I*. Toinen uudistettu painos. Hämeenlinna: Arvi A. Karisto osakeyhtiö.
- ORY, PASCAL 1996: Gastronomy. Teoksessa Nora, Pierre (toim.) *Rethinking the French Past. Realms of Memory. Vol II*. New York: Columbia University Press.
- RAITAKARI, JASMIN 2016: ”Usein saan safkainspiksen nimenomaan blogista.” Tarkastelussa kolmen ruokablogin lukijat. Pro gradu -tutkielma. Helsingin yliopisto.
- ROIVAINEN, MIIA 2016: Oppilaskysely: tytöt voivat harrastaa poikavaltaisia lajeja, mutta pojat eivät tyttövaltaisia. Yle: Yle Uutisluokka. 26.4.16. (https://yle.fi/uutiset/osasto/uutisluokka/oppilaskysely_tytot_voivat_harrastaa_poikavaltaisia_lajeja_mutta_pojat_eivat_tyttövaltaisia/8837346, viitattu 10.11.17.)

Ruokatieto.fi: Rehevä kasvisruokavalio on hyväksi terveydelle ja ympäristölle. 4.11.11. (<https://www.ruokatieto.fi/uutiset/reheva-kasvisruokavalio-hyvaksi-terveydelle-ja-ymparistolle>, viitattu 11.11.17.)

SARAJÄRVI, ANNELI – JOUNI TUOMI 2009: *Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi*. 6. uudistettu laitos. Helsinki: Tammi.

Tieteen termipankki

(<http://tieteentermipankki.fi/wiki/Nimitys:kynnysteksti>, viitattu 6.11.17.)

TULISALO, TIMO 2004: Kirjan myynti ja markkinointi. Teoksessa Makkonen, Teijo (toim.). *Kustannustoimittajan kirja*, 295–318. Tampere: Vastapaino.

VAHTERA, RALF 1996: Kontrastiivista otsikkotypologiaa. Suomen- ja ruotsinkielisten sanomalehtien otsikoiden kielellisen rakenteen vertailua. Teoksessa: *Kääntämisen tutkimuksen päivät Oulussa 12.12.1995* s. 40–57. Uleåborg.

VAHTERA, RALF 1999: Kvasifragmentit suomen- ja ruotsinkielisten sanomalehtien otsikoissa. Teoksessa: *Erikoiskielet ja käännösteoria. VAKKI-symposiumi XIX* s. 364–373. Vaasa: Vaasan yliopisto.

VAHTERA, RALF 2009: *Otsikkorakenteita. Kontrastiivinen tutkimus suomen- ja ruotsinkielisten sanomalehtien syntaktis-semanttisista otsikkotyypeistä*. Vaasa: Vaasan yliopisto.

VOUTILAINEN, EERO 2012: Tyyli. Teoksessa *Genreanalyysi* s. 77–78.

WERLICH, EGON 1976: *A text grammar of English*. Heidelberg: Quelle & Meyer.

ÖHMAN, PIPSA 2011: Takakansitekstit kirjaa kauppaamassa - Tarkastelukohteena genren rakenne ja promotionaalisuus. Pro gradu -tutkielma. Vaasan yliopisto.

Liite: Vuonna 2015 julkaistut keittokirjat

- 365 : koko vuoden keittokirja* / Kati Jaakonen
400 g : parhaat jauhelihareseptit / Hanna Gullichsen, Joonas Laurila
Aamupala : Hyvinvointi alkaa aamusta / Hanna Stolt
Ajatusta arkiruokaan! : herkkuja rippeistä / Ulla Liukkonen, Helena Lylyharju, Kari Martiala
Apukokki maailmalla / Miikka Järvinen, Maija Koski
Arjen superruokaa / Jamie Oliver; suomenнос: Anna-Kaisa Hakkarainen
Armas aika : intohimona joulu / Antti Kauppinen
Asia on pihvi / Lincoln Jefferson; suomenнос: Aatos Nieminen
Avotulilla : ruokaa luonnon antimista / Markus Maulavirta
Bakery à la carte / Manne Stenros
BBQ grillauskirja / DJ BBQ, Jamie Oliver; suomenнос: Laura Haavisto
Bengalin Herrojen herkut : kokoelma kasvisruoka reseptejä lounaskeittämistä varten, Länsi-Bengalin tradition mukaisesti. / Krishna-liike
Brassiruokaa grillistä ja sen vierestä / David Ponte, Lizzy Barber, Jamie Barber, David Rood; suomenнос: Anna Maija Luomi
Burgeri joka makuun / Vicki Smallwood; suomenнос: Anna Maija Luoma
Copas y Tapas : erilaisia tapoja / Jari Lahdenoja, Aleksi Lahdenoja, Miikka Väisänen
Deliciously Ella : hyvän olon ruokaa ilman gluteenia ja valkoista sokeria / Ella Woodward; suomenнос: Jenna Yli-Knuuttila
Emman kakut, leivokset & jäätelöt / Emma Iivanainen
Eroon vehnästä / William Davis; suomenнос: Sari-Anne Ahvonen
Eräkeittiö : hyvää ja helppoa luonnollisesti / Carina ja Ulrika Brydling; suomenнос: Paula Erkontalo
Fingerporin ruokakirja / Pertti Jarla, Jarkko Lehtopelto, Ville Valkeapää, Juuso Westerlund
Gastronomiaa ja ruokakulttuuria : Suomen Gastronomien Seura ry 1945-2015 / Raili Koroma
Gluteeniton & maidoton, kiitos! / Judith Wills; suomenнос: Aatos Nieminen
Green kitchen stories : herkullista ja terveellistä kasvisruokaa / David Frenkiel, Luise Vindahl; suomenнос: Jade Haapasalo
Hei, me kokataan! / Denise Smart; suomenнос: Jade Haapasalo
Herkkuhetkiä : jälkiruokia sesongin antimista / Annamari Jukkola
Herkulliset voileipäkakut, pikkusuolaiset ja lämpimät leivät / Kristina Eriksson; suomenнос: Laura Jänisniemi, Olga Jänisniemi
Herkutellaan kesällä : nopeimmat reseptit ideasta kesäpöytään / Midi Vuorela, Mari Moilanen
Hiprakkaruokaa : keittokirja / Milton Crawford ; suomenнос: Aura Nurmi
Huikkeimmat täytekakut : sisällä sen salaisuus : 50 herkullista ja kaunista täytekakkua / Ceri Olofson; suomenнос englannista: Anna Maija Luomi
Huippukokin kotiruokaa. 2 / reseptit: Tomi Björck; teksti: Elina Lähteenmäki, Heli Thorén
Hyvää! : gluteeniton keittiö / Kaarina Virtanen
I Orfeus land : Bulgariens mat och vin = Orfeuksen maassa : Bulgarian ruokaa ja viiniä / Sabira Ståhlberg, Ivo Ivanov
Isoäidin ja isoisän keittokirja / Timo Nieminen, Tuula Nieminen

Istanbulin makuja : ruokamatka suurkaupungin sydämeen / Andy Harris, David Loftus; suomenos: Jenna Yli-Knuuttila
Itse tehdyt lahjat : 100 ohjetta : leivonnaisia, juomia, hilloja, makeisia, lahjapakkauksia, pakettikortteja / Alison Walker ; suomenos: Jenna Yli-Knuuttila
James Bondin cocktailit : klassisia juomaohjeita salaiselle agentille jokaisessa meissä / Katherine Bebo; suomenos: Ulla Lempinen
Jankki & suklaalotta : elämänmakuinen ruokakirja / Riitta Salo
Juniorikokki : jättikeittokirja / Elizabeth Yeates; suomenos: Sirpa Vuento
Jyväshovin Pyöreän pöydän toinen kronikka / Erkki Fredrikson
Kaappaus keittiössä / Kari Aihinen
Kahden maan makuja : Italian viinit suomalaisessa ruokapöydässä / Heikki Remes
Kahvin kanssa : makupareja kahvista ja ruoasta / Hanna-Maria Huhtonen, Elisa Johansson
Kaikki nuudelit kulhossa! : ramen-, soba-, udon- ja muita nuudeli reseptejä / Robin Donovan; suomenos: Saara Toivonen
Kakkukirja / Cupcake Jemma; suomenos: Anna-Kaisa Hakkarainen
Kakut : Vaaleanpunainen Nonparelli / Caroline Mikkonen
Kale : kaikkea hyvää lehtikaalista / Salla Korpela
Kasvikset - lisukkeena & pääruokana / reseptit: Tommy Myllymäki; teksti: Alf Tumble; suomenos: Jenna Yli-Knuuttila
Katukeittiö : parempaa roskaruokaa / Jenni Häyrinen, Hanna Pilli-Sihvola
Katusoittajan keittokirja : hyvää ruokaa oikeasti pienellä budjetilla / Verna Kaunisto-Feodorow
Kauneutta keittiöstä / Naisten Pankki, Kirkon ulkomaanapu
Keitot : yli 100 hyvää ohjetta / Christine McFadden; suomenos: Noora Luoma
Keittiö mökillä / Kasper Garam, Sami Garam
Keskiajan maut / Satu Hovi
Kesämiesten kesäruokaa : Poppamies Marko ja Chef Santeri / Marko Suksi, Santeri Vuosara
Kesäruokaa paratiisista : havaijilaisia herkuja kotikeittiöön / Kari Martiala, Helena Lylyharju
Kiitos hyvää : herkuja ilman sokeria ja gluteenia / Virpi Mikkonen
Kodin juhla / Kati Jaakonen
Kokkauksen väärti : Tarjan suosikkireseptit / Tarja Hemmilä
Kokkikoulu : kotikokista mestarikokiksi / Matti Lempinen, Miro Kurvinen
Koko lihan maku / Mika Roito, Pekka Salmela
Koko perheen kattaus : 31 x 3 tapaa tehdä mutkatonta ruokaa ilman gluteenia, maitoa ja kananmunia / Emmi-Liia Sjöholm
Kokoliha-Karhunen : ruokaa porsaan jokaisesta osasta / Panu Karhunen
Korsolainen kotiruoka / Samuli Mänttari
Kotiruokaa : suomalaisten mestarikokkien reseptejä / Christer Lindgren
Kotiruokakirja / Kerryann Dunlop, Jamie Oliver; suomenos: Anna-Kaisa Hakkarainen
Kotitekoiset jogurtit, rahkat ja juustot / Cosima Bellersen Quirini; suomenos saksasta: Maiju Lempinen
Kuppikakut / Taru Vihavainen
Latinomakuja = latin flavours / Michel Garzón, Kira Weckman
Leipäherkut / Kati Jaakonen

Lisää virtaa! : smoothiet, supermehut ja terveelliset välipalat / Marita Karlson; suomennos: Sirpa Vuento
Lomaruokaa / Teresa Välimäki & Johanna Lindholm
Maalahden Limppu ® / teksti: Manne Stenros; Maalahden limpun historia: Leif Fin-
 näs
Maidottomat ateriat ja herkut / Katy Salter; suomennos: Sirpa Vuento
Makeaa : leivontakirja Makeaa / Liisa Westerberg
Makeita herkkuja : ruokabloggareiden parhaita / toimittaja: Kati Jaakonen
Makuja ja muotoja = Flavours and forms from Kuusamo Lapland / Jarmo Pitkänen; englanninkielinen käännös: Jonna Lohi
Makujen matka : Georgia / haastateltava: Ville Haapasalo; teksti: Kauko Röyhkä
Martan joulukirja / Marttaliiton työryhmä: Pirkko Elomaa-Vahteristo ym.
Max 30 min : nopeampi ja terveellisempi arki / Kira Åkerström-Kekkonen
Mehujääsirkus : 50 viileää mehujääohjetta / Cesar ja Nadia Roden; suomennos: Nina Mäki-Kihniä
Meksikolaista meksikolaisittain / Shay Ola; suomennos Aino Assmuth
Meren maku : parhaat herkut maalta, mereltä ja metsästä / Sari Spåra
Metsän ruoka-aarteet : villiruokaa vuoden ympäri / toimittanut Mari Ikonen; ruokaoh-
 jeet: Maarit Cederberg ym.
Minä olen ruokakirja / Petteri Turkulainen
Mukikakut : 40 nopeaa, hauskaa ja helppoa herkkua / Mima Sinclair; suomennos Ni-
 na Mäki-Kihniä
Mökin keittokirja / Meri-Tuuli Lindström
Nam! Lasten keittokirja / Jonna Kolari, Katriina Luotonen
Neitsytöljyn mustattu maine : totuus ekstra-neitsyestä? / Merja Tuominen-Gialitaki
Nokkonen : herkkuja ja hyvinvointia suomalaisesta superkasvista / Katariina Vuori
Nyt vegeillään! / Judith Wills; suomennos: Aatos Nieminen
Olgan pullakirja / Olga Temonen
Olut, viini, viski yhdessä / Santtu Korpinen, Arto Koskelo, Jarkko Nikkanen
Onnellinen leipuri / Anders Wikström
Opiskelijan herkkukirja : moderneja ja helppoja aterioita alta 20 minuutin! / Laura Herring; suomennos: Jade Haapasalo
Paikallinen ruoka ja kestävä kehitys : kirjallisuuskatsaus / Ira Ahokas, Katja Hyvö-
 nen, Juha Kaskinen, Tuomas Kuhmonen, Riikka Saarimaa
Pane olutta / Henok Fentie, Karl Grandin; suomennos: Elias Lahtinen
Parempia herkkuja : ilman sokeria, gluteenia ja maitoa / Ulrika Hoffer; suomennos:
 Laura Beck
Parhaat juhlat ikinä! : tyttöjen juhlaopas - pidä juhlat, jotka muistetaan! / Jen Jonsen;
 suomennos: Nina Mäki-Kihniä
Pata- ja laatikkoruokat : yli 100 hyvää ohjetta / suomennos: Henna-Riikka Huovila,
 Saara Toivonen
Pataleipää / Ina-Janine Johnsen; suomennos Kirsi Kokkonen
Pellosta pataan, metsästä mukaan / Suvi Heino
Perunat : 101 reseptiä / Cornelia Adam; suomennos saksasta: Mika Oksanen
Pipsan keittokirja pienille ihmisille / Pipsa Hurmerinta
Pizza : yli 55 herkullista reseptiä pizzan ystäville / Carla Bardi; suomennos: Sinikka
 Mäki-Kihniä
Pizzaa : paista, grillaa, nauti! / Lena Söderström; suomennos Laura Jänisniemi
Pizze / tekstit: Saku Tuominen; reseptit: Luca Platania

Potkua proteiinista : suuri proteiinikeittokirja : ajattele pirtelöä pidemmälle / Anna Sward; suomenos: Mika Oksanen
Puhtaat juuret : muistikuvia ja reseptejä kymenlaaksolaisesta ruokakulttuurista / Hanna Maria Laakso
Puolet petäjäistä / Lilja Järvinen
Puuro / projektinjohto ja tekstitoimitus: Annika Mogensen; teksti: Torbjörn Tenfält; suomenos: Sirkka-Liisa Sjöblom
Puuroa & mysliä / Viola Adamsson; suomenos: Sanna Manninen
Puuron ja talkkunan voimalla / Kai Linnilä
Raakaleivonnan ABC : luontaisesti gluteenittomia ja maidottomia makuelämyksiä / Hannamari Rahkonen.
Richard McCormick's Barcelona / Anni Kravi ym.
Richard McCormick's Pariisi / Jenna Vehviläinen ym.
Ripaus sokeria / Sandra Boart; suomenos: Laura ja Olga Jänisniemi
Rovastin ruokakirja = Reverend's recipes / Vilho Vähäsarja; suomenos englannista: Jutta Ollila
Ruiskirja / Maija Silvennoinen
Ruisvoimaa / teksti: Riitta Mustonen, Heikki Manner, Kati Katina, Pekka Väisänen; toimittanut: Riitta Mustonen
Ruokatorstai kaukomailla / Katja Bäcksbacka, Laura Kaapro
Ruokatorstai matkustaa / Katja Bäcksbacka, Laura Kaapro
Ränttätänttää, rosvoruokaa / Siri Kolu
Saaristoruokaa / reseptit: Harri Syrjänen; teksti: Santtu Luoto
Safkaa skideille : lapsuuden rakkaimmat reseptit / Hanna Gullichsen
Sahti : elävä muinaisolut / Mika Laitinen, Johannes Silvennoinen, Hannu Nikulainen
Salaatit / Kati Jaakonen
Salaattia! : salaatti joka arkipäivälle - alle 20 minuutissa / David Bez; suomenos: Anna Rantanen
Sandron keittokirja / reseptit: Richard McCormick; kirjoittaja: Kenneth Nars; suomenos: Antti J. Peltonen; reseptien suomenos: Saara Villa
Satumaisen hyvää : Pääskynpesän lasten suosikkiruokia / Satu Sällälä.
Savua & tulta : leiskuvat grilliherkut / Robin Donovan; suomenos: Aatos Nieminen
Sieniä pataan, pannulle ja purkkiin / Pille Enden, Katrin Press, Lia Virkus; suomenos Sanna Immanen
Sitä parempi soppa. II, Puoli kuuta nokkosesta, perunasta ei päivääkään / Mari Moilanen
Sokerileipurin salaisuudet / Jenni Höijer, Hanna Löfgren
Sokerit pois! : tervettä järkeä lasten ravitsemukseen / Hanna Jäntti
Sokeritonta ruokaa / Georgina Besterman; suomenos: Aatos Nieminen
Stalinin makaronit ja 30 muuta historiallista huikopalaa, herkkua ja viimeistä ateriaa / Anders Ekman, Jon Rönström; suomenos: Sirkka-Liisa Sjöblom
Street food / Sami Rekola, Mikko Takala
Suolaa, sokeria & viinietikkaa : säilömisen taito / Olle T. Cellton; suomenos: Jenna Yli-Knuutila
Suomalainen puurokirja / Tiia Koskimies
Suomalainen rapukirja / Juha Jormanainen
Suomen lasten leivontakirja / Ulla Svensk
Suuri viskikirja : intohimona viski / Jarkko Nikkanen.
Sydänruokaa / Eeva Hietalahti, Kenneth Nars, Mari Olli, Laura Toivola

Syökää kanaa! : parhaat kanaruokareseptit / Beverly Le Blanc; suomennos: Saara Toivonen
Särä : Lemin herkku : eteläkarjalainen ruoka- ja perinnekirja / Hilikka Mattila
Tallitytön lempiherkut / Fia Arosenius Ahlantzberg; suomennos: Maija Visala
Talven maku : parhaat herkut maalta, mereltä ja metsästä / Sari Spåra
Tarte tatin : suuri ranskalainen keittokirja / Prisca Leclerc
Terveelliset smoothiet : luonnollisia ja energisoivia juomia jokaiseen makuun / Eliq Maranik; suomennos: Jade Haapasalo
Tinan kokkikoulu nuorille : tehdään sapuskat itse! / Tina Nordström; suomennos: Laura Beck
Tuulispään leivontakirja : 60 hyvän mielen leivonnaista / Satu Saunio
Tähteistä tähdiksi : reseptikuningatar / reseptit ja annosten toteutus: Kaisa Sillanpää
Ullan kotiruokaa / Ulla Svensk
Umai! : poimintoja japanilaisesta ruokakulttuurista / teksti: Juha Kalia, Johanna Nousiainen, Junichiro Okura, Mio Orpo, Miika Pölkki, Ronny Rönqvist; toimittanut: Ronny Rönqvist.
Vapun reseptikirja. II / Vappu Pimiä
Vegaanin keittiössä : parempaa arkiruokaa kasviksista / Elina Innanen
Vegaanin keittokirja / Inna Somersalo
Vege! : tuoreita makuja kotikeittiöstä / Alex Nieminen, Riikka Sukula
Vegekeittiö : kasvisruokaa uudella otteella / Sally Voltaire
Verrattomat kakut / Pille Enden, Lia Virkus; suomennos: Sanna Immanen.
Vihermehut ja -smoothiet / Mima Sinclair; suomennos: Aatos Nieminen
Viikonloppu Tinan keittiössä / Tina Nordström; suomennos: Laura Beck
Viisi vuodenaikaa / Antti Vahtera
Villi keittiö / Rune Kalf-Hansen, Lisen Sundgren; suomennos: Paula Erkintalo, Reetta Tapiola-Kinnari
Villimiehen menu / tekstit: Tommi Kangas; reseptiikka: Tommi Kangas
Villiyrttikeittokirja / Sami Tallberg
Villiä ja kesyä lähiruokaa / Mirja von Knorring
Vuoden keittokirja : Henkan kotiruokaa koko vuodeksi / Henri Alén, Annukka Oksanen
Yhdessä : me olemme Pentik : Pentik-perhe juhannuksesta joulun / Laura Grönqvist, Viivi Pentikäinen
Yrttiherkut : keittokirja / Hannele Kojo